



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU IMPACTO TURÍSTICO
EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA PROVINCIA DE CHIMBORAZO.

2014”

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Francisco Javier Haro Pacheco

RIOBAMBA – ECUADOR

2015

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y autorizada su presentación.

Ing. María Belén Bastidas.

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que, el trabajo de investigación titulado “LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU IMPACTO TURÍSTICO EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA PROVINCIA DE CHIMBORAZO. 2014”, de responsabilidad del Señor Francisco Javier Haro Pacheco, ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Ing. María Belén Bastidas.

DIRECTORA DE TESIS

Lic. Ronald Zurita.

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba,

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Escuela de Gastronomía, por abrirme las puertas a esta maravillosa carrera y formarme como un profesional útil para la sociedad.

A la Ing. María Belén Bastidas, Directora de Tesis, al Lic. Ronald Zurita, Miembro de Tesis, por su apoyo y guía constante, en la realización de esta investigación, culminándola con éxito.

Al Msc. Luis Carrión, a la Dra. Martha Avalos por su apoyo en el transcurso por la Escuela de Gastronomía quienes con sus consejos y conocimientos, supieron aclarar dudas.

A los docentes que con sus conocimientos son causantes de mi formación profesional, quienes algunos, a más de profesores, se convirtieron en amigos y consejeros.

DEDICATORIA

Mi esfuerzo y constancia se la dedico a mi madre, Mariana de Jesús Pacheco, motor de mi vida, por su incondicional apoyo, perseverancia para alcanzar esta meta, pilar fundamental de mi esfuerzo, ejemplo de superación y lucha para afrontar la vida con subidas y bajadas, siempre guiándome por el camino del bien, pero sobre todo mostrándome que la inteligencia combinada con un buen sentimiento de humildad formarán un gran ser humano.

Francisco Haro

RESUMEN

El siguiente trabajo de investigación está orientado a estudiar el impacto turístico de la gastronomía tradicional en la ciudad de Riobamba. Ha sido realizado tomando en consideración un esquema propositivo con orden y criterio lógico para su organización. En este contexto comienza fundamentándose en contenidos teóricos que permitan guiar el proceso investigativo.

Metodológicamente la investigación está sustentada en un estudio no experimental, con carácter observacional y diseño de corte transversal. Para el estudio se consideraron varios fuentes de información sobre todo de carácter primario que permitieron tener un conocimiento completo de la realidad de las gastronomía de la ciudad de Riobamba y en el entorno turístico en que se desarrolla, para la obtención de la información se realizó un análisis muestral de los turistas que llegan al cantón Riobamba a la estación del ferrocarril de los cuales se obtuvo las preferencias turísticas y gastronómicas que poseen y fichas de observación a los lugares donde se ofertan las preparaciones gastronómicas tradicionales las misma que sirvieron para determinar el potencial turístico gastronómico que se posee.

Obtenidos los resultados de la aplicación de encuestas y fichas de observación se buscaron alternativas para difundir el potencial turístico gastronómico que tiene la ciudad de Riobamba a nivel nacional e internacional, considerando variables de calidad, historia, técnicas tradicionales y buenas prácticas de manufactura, plasmados en una guía que resuma atractivos turísticos, lugares gastronómicos tradicionales, recetas estándar, mapas de ubicación, todo esto contribuyendo a impulsar el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba e impulsar su impacto a nivel nacional e internacional.

SUMMARY

This research work aims to study the touristic impact of traditional gastronomy in the city of Riobamba. A proactive scheme with order and logical criteria was considered for its organization. Theoretical content guide the research process.

Methodologically, this research is based on a no experimental study with observational character and cross-section design. Some information sources were considered for this study especially primary character that allows knowing the whole reality of gastronomy in the city of Riobamba and in the touristic environment of development. Data collection was obtained by the means of sample analysis of tourists who come to the train station in the city of Riobamba, so it allowed knowing their touristic and gastronomy preferences, and observation forms of place where traditional gastronomy preparations are offered which helped to determine the gastronomic touristic potential that it has.

From the results obtained through surveys and observation forms alternatives were searched in order to broadcast the gastronomic touristic potential that Riobamba has in the country and internationally, so this study considers the quality variables, history, traditional techniques and good practices of manufacture, given in the guide of touristic attractions, touristic gastronomic places, standard recipes, location maps, all of these contributing to support the gastronomic tourism in the city of Riobamba and its broadcasting nationally and internationally.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I.	INTRODUCCIÓN.....	18
II.	OBJETIVOS	20
	A. GENERAL.....	20
	B. ESPECÍFICOS.....	20
III.	MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	21
	3.1. TURISMO	21
	3.2. IMPACTO TURÍSTICO.....	21
	3.3. ATRACTIVO TURÍSTICO	21
	3.4. PRODUCTO TURÍSTICO	22
	3.5. CARACTERÍSTICAS DEL TURISMO	22
	3.6. TIPOS DE TURISMO	22
	3.6.1. Turismo Gastronómico Tradicional.....	22
	3.7. CONCEPTO DE TRADICIÓN	23
	3.8. GASTRONOMÍA TRADICIONAL.....	23
	3.9. CONCEPTO DE COCINA.....	23
	3.10. LA COCINA COMO PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE	24
	3.11. CULTURA ALIMENTARIA	24
	3.12. LAS MUJERES EN LAS COCINAS TRADICIONALES	24
	3.13. GASTRONOMIA EN EL ECUADOR	25
	3.14. ALGUNOS DE LOS ALIMENTOS MÁS POPULARES	26
	3.14.1. Maíz	26
	3.14.2. Papa	27
	3.14.3. Cuy (Cavia Porcellus)	27
	3.14.4. Olluco o Melloco (Ullucus tuberosus).....	28
	3.14.5. Cerdo.....	28
	3.14.6. Chochos.....	29
	3.14.7. Ají.....	29
	3.14.8. Achiote	29
	3.14.9. Cebada, Quinoa.....	29

3.15.	TÉCNICAS CULINARIAS	31
3.15.1.	Para cocción de alimentos	31
3.15.2.	Para conservación de alimentos	33
3.15.3.	Técnicas introducidas	34
3.16.	LA GASTRONOMIA DE LA PORVINCIA DE CHIMBORAZO	36
3.16.1.	Cocina en lo cotidiano	36
3.16.2.	Cocina en contextos festivos	37
3.16.3.	Otros antojos	37
3.17.	LA GASTRONOMÍA DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA	37
3.17.1.	Referencias de la gastronomía riobambeña y chimboracense	37
3.18.	INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS DE LA CIUDAD	39
3.19.	GUÍA	54
3.20.	GUÍA GASTRONÓMICA TURÍSTICA	55
3.21.	HUECA GASTRONÓMICA O PATRIMONIAL	55
IV.	PREGUNTAS CIENTÍFICAS	56
V.	METODOLOGÍA	57
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	57
B.	VARIABLES	58
1.	Identificación	58
2.	Definición	58
3.	Operacionalización de variables	59
C.	TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO	60
1.	Investigación Observacional y de corte transversal	60
2.	Diseño de estudio no experimental	60
D.	POBLACIÓN Y MUESTRA	61
1.	Población	61
2.	Muestra	61
3.	Objeto de estudio	62
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	63
1.	Ficha técnica	63

2.	Ficha de observación.....	63
3.	Encuesta.....	63
VI.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	64
A.	POTENCIAL GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA.....	64
B.	PREFERENCIAS GASTRONÓMICAS Y LUGARES TURÍSTICOS.....	94
1.	Turistas nacionales	94
2.	Turistas extranjeros.....	116
C.	PROPUESTA.....	142
1.	TEMA.....	142
2.	JUSTIFICACIÓN	142
3.	OBJETIVOS	143
4.	BENEFICIARIOS.....	143
5.	TIEMPO ESTIMADO DE EJECUCIÓN.....	143
6.	ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA.....	143
7.	Sustentación Diseño De La Revista Sabores Tradicionales De Riobamba...	144
8.	Análisis de Factibilidad	146
VII.	CONCLUSIONES.....	147
VIII.	RECOMENDACIONES	148
IX.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICA.....	149
X.	ANEXOS.....	152

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N°1	Hornado	39
CUADRO N°2	Tortillas de papa con caucara	40
CUADRO N°3	Ceviche de chochos	40
CUADRO N°4	Morcilla	41
CUADRO N°5	Jugo de sal	41
CUADRO N°6	Rompe nucas	42
CUADRO N°7	Tripa-mishqui	43
CUADRO N°8	Ficha Técnica	64
CUADRO N°9	Motivo de visita a Riobamba por turistas nacionales.	94
CUADRO N°10	Conocimiento del turista nacional de la gastronomía tradicional de Riobamba.	96
CUADRO N°11	Preparaciones que el turista nacional considera que son tradicionales de Riobamba.	98
CUADRO N°12	Consideración del turista nacional a que es un lugar gastronómico tradicional (hueca gastronómica).	101
CUADRO N°13	Conocimiento del turista nacional de los lugares turísticos de Riobamba.	103
CUADRO N°14	Atractivos turísticos de Riobamba que el turista nacional desearía conocer.	105
CUADRO N°15	Falta de información gastronómica turística de Riobamba.	108
CUADRO N°16	Medio para la difusión de la gastronomía tradicional y lugares turísticos de Riobamba.	110
CUADRO N°17	Información de prioridad para una guía gastronómica turística.	112
CUADRO N°18	Información extra para una guía gastronómica turística.	114

CUADRO N°19	Motivo de visita a Riobamba por turistas extranjeros.	116
CUADRO N°20	Conocimiento del turista extranjero de la gastronomía tradicional de Riobamba.	118
CUADRO N°21	Preparaciones que el turista extranjero considera que son tradicionales de Riobamba.	120
CUADRO N°22	Consideración del turista extranjero a que es un lugar gastronómico tradicional (hueca gastronómica)	123
CUADRO N°23	Conocimiento del turista extranjero de los lugares turísticos de Riobamba.	125
CUADRO N°24	Atractivos turísticos de Riobamba que el turista extranjero desearía conocer.	127
CUADRO N°25	Falta de información gastronómica turística de Riobamba.	130
CUADRO N°26	Medio para la difusión de la gastronomía tradicional y lugares turísticos de Riobamba.	132
CUADRO N°27	Información de prioridad para una guía gastronómica turística.	134
CUADRO N°28	Información extra para una guía gastronómica turística.	136

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N° 1	Motivo de visita a Riobamba por turistas nacionales.	94
GRÁFICO N°2	Conocimiento del turista nacional de la gastronomía tradicional de Riobamba.	96
GRÁFICO N°3	Preparaciones que el turista nacional considera que son tradiconales de Riobamba.	99
GRÁFICO N°4	Consideración del turista nacional a que es un lugar gastronómico tradicional (hueca gastronómica).	101
GRÁFICO N°5	Conocimiento del turista nacional de los lugares turísticos de Riobamba.	103
GRÁFICO N°6	Atractivos turísticos de Riobamba que el turista nacional desearía conocer.	106
GRÁFICO N°7	Falta de información gastronómica turística de Riobamba.	108
GRÁFICO N°8	Medio para la difusión de la gastronomía tradicional y lugares turísticos de Riobamba	110
GRÁFICO N°9	Información de prioridad para una guía gastronómica turística.	112
GRÁFICO N°10	Información extra para una guía gastronómica turística.	114
GRÁFICO N°11	Motivo de visita a Riobamba por turistas extranjeros.	116
GRÁFICO N°12	Conocimiento del turista extranjero de la gastronomía tradicional de Riobamba.	118
GRÁFICO N°13	Preparaciones que el turista extranjero considera que son tradicionales de Riobamba.	121
GRÁFICO N°14	Consideración del turista extranjero a que es un lugar gastronómico tradicional (hueca gastronómica)	123

GRÁFICO N°15	Conocimiento del turista extranjero de los lugares turísticos de Riobamba.	125
GRÁFICO N°16	Atractivos turísticos de Riobamba que el turista extranjero desearía conocer.	128
GRÁFICO N°17	Falta de información gastronómica turística de Riobamba.	130
GRÁFICO N°18	Mejor medio para la difusión de la gastronomía tradicional y lugares turísticos de Riobamba.	132
GRÁFICO N°19	Información de prioridad para una guía gastronómica turística.	134
GRÁFICO N°20	Información extra para una guía gastronómica turística.	136

ÍNDICE DE MAPAS

MAPA N°1

Localización

57

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N°1	Alimentos nativos y alimentos introducidos de la cocina Ecuatoriana.	25
TABLA N°2	Variedades y características del maíz.	26
TABLA N°3	Razas del maíz.	27
TABLA N°4	Artefactos de la cocina tradicional del Ecuador.	30
TABLA N°5	Utensilios de cocina de origen Americano y de origen Europeo.	30
TABLA N°6	Técnicas culinarias de cocción.	35
TABLA N°7	Técnicas culinarias de conservación.	36
TABLA N°8	Infraestructura gastronómica de la ciudad de Riobamba.	44
TABLA N°9	Inventario de los atractivos turísticos de la ciudad de Riobamba.	54
TABLA N°10	Ficha de observación (Ceviche de Chochos)	66
TABLA N°11	Ficha de observación (Fritada con llapingachos)	69
TABLA N°12	Ficha de observación (Chanco Hornado)	72
TABLA N°13	Ficha de observación (Jugos de frutas naturales con hielo del Chimborazo)	76
TABLA N°14	Ficha de observación (Picante con morcilla)	79
TABLA N°15	Ficha de observación (Yaguarlocro)	83
TABLA N°16	Ficha de observación (Tortillas de maíz en piedra)	87
TABLA N°17	Ficha de observación (Tripa Mishqui)	90
TABLA N°18	Comparación turistas nacionales y turistas extranjeros	138

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1	Ficha técnica	152
ANEXO 2	Ficha de observación	154
ANEXO 3	Receta estándar	157
ANEXO 4	Encuesta	158
ANEXO 5	Fotos	161
ANEXO 6	Guía gastronómica turística de Riobamba	163

I. INTRODUCCIÓN

La ciudad de Riobamba llena de leyendas, tradiciones y cultura, conocida como la Sultana de los Andes, la ciudad de las primicias, he aquí la riqueza que encierra este maravilloso lugar, desde levantarse de las ruinas por un terremoto, hasta convertirse en la ciudad que vio nacer la República Ecuatoriana, sin dejar a un lado que todos estos procesos históricos van de la mano con una necesidad biológica sumamente importante para el ser humano que es la alimentación, tomando en cuenta que la evolución humana ha sido importante para el desarrollo de la alimentación y con esto el nacimiento de la gastronomía, si se direcciona por un momento esta investigación al pasado, prevalece la riqueza cultural y tradicional de la cocina, no solo al adquirirla y consumirla por una necesidad, si no también utilizada para rituales como ofrenda a los dioses de las épocas de nuestros ancestros, los cuales descubrieron la forma de procesar estos alimentos con la ayuda de utensilios hechos de barro, madera, piedras, etc.

En el corazón de cada pueblo se encuentran muchos ejemplos de gastronomía tradicional la que es herencia de generación tras generación, saberes y sabores que han pasado de las abuelas, a sus hijas y éstas a sus nietas convirtiéndose en un saber que se repite a través del tiempo, la era moderna involucra estos conocimientos gastronómicos cambiándolos de alguna manera, pero sin embargo se ha tratado de mantener la forma ancestral de preparación.

La gastronomía tradicional y su impacto turístico es relevante para el desarrollo económico de una ciudad, por tanto surge la necesidad de realizar esta investigación y estudiar la incidencia que tiene este atractivo para el turismo, motivo por el cual se encamina a la fuente de información que es el turista para mediante una encuesta saber las preferencias gastronómicas y los lugares más visitados.

Toda esta información es plasmada en una guía turística de la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba que ayuda a fortalecer este atractivo, además proporciona al turista información detallada como mapas, horarios de atención, rutas, etc.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Estudiar el impacto turístico de la gastronomía tradicional en la ciudad de Riobamba.

B. ESPECÍFICOS

- Identificar el potencial turístico gastronómico (huecas y preparaciones) de la ciudad de Riobamba.
- Establecer las preferencias gastronómicas y los lugares más visitados por los turistas que acuden a la ciudad de Riobamba.
- Elaborar una guía turística de la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba para su difusión, con los turistas que acuden a la Estación del Ferrocarril.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

3.1. TURISMO

El turismo es el conjunto de actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocio y otros motivos. (Turismo O. M., 1999)

3.2. IMPACTO TURÍSTICO

Define los efectos que causa el turismo entre los que podemos destacar:

Sobre el desarrollo de la economía. Motivado por la entrada de divisas y por las inversiones del sector privado (construcción de alojamientos, servicios complementarios de alimentación, recreo, medios de transporte...) y del sector público (obras públicas, promoción...)

Efectos sobre la producción y el empleo. El turismo es una parte del PIB de un país y constituye una fuente generadora de empleos tanto directos como inducidos. Los empleos directos para cubrir las necesidades básicas de desplazamiento, alojamiento, manutención, ocio y recreo, etc. a través de agencias de viajes, empresas de transporte, hoteles, restaurantes...

Los empleos inducidos o indirectos que se crean en aquellas empresas que no siendo estrictamente turísticas son proveedoras del sector. (Jenkins, 1997)

3.3. ATRACTIVO TURÍSTICO

El concepto de atractivo turístico se define como el conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que son susceptibles de ser transformados en un producto turístico que tenga capacidad para incidir sobre el proceso de decisión del turista provocando su visita a través de flujos de desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un determinado territorio. Este último se transforma de esta manera en un destino turístico. (RIVERA, 2009)

3.4. PRODUCTO TURÍSTICO

El producto es el “conjunto de bienes y servicios que conforman la experiencia turística del visitante y que satisfacen sus necesidades”. El producto turístico incluye los atractivos del destino, así como las industrias “soporte” de la actividad turística. (turisTIC, 2012)

3.5. CARACTERÍSTICAS DEL TURISMO

El turismo es fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de los individuos o grupos de personas que, fundamental por motivos de recreación, descanso, cultura o salud, se traslada de su lugar de residencia habitual a otro, en el que no ejerce ninguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural. (Torre, 1982)

3.6. TIPOS DE TURISMO

- Turismo convencional
- Turismo Científico
- Turismo de Aventura
- Turismo Cultural
- Turismo Histórico
- Turismo Religioso
- Turismo Gastronómico (Yarilka, 2008)

3.6.1. Turismo Gastronómico Tradicional

Es la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje. (Congreso Mundial de Turismo Gastronómico, 2000)

3.7. CONCEPTO DE TRADICIÓN

Proponemos que, para partir, se considere tradicional a lo “típico” y, en materia de cocina, que se considere lo tradicional o típico aquello que el individuo recuerda y añora cuando, estando fuera de su país o región, no lo puedo comer y disfrutar, alude, al cabo, a lo que queda grabado en la memoria colectiva de un grupo humano. Y lo que queda en la memoria es lo que, de generación en generación, ha sido objeto de repetición y de insistencia, lo que nos remite derechamente al concepto de tradición. (Medina, 2010)

3.8. GASTRONOMÍA TRADICIONAL

La gastronomía tradicional posee cuatro rasgos fundamentales:

- a. Es una comida que tiene antecedentes remotos.
- b. Está sujeta a una región, territorio o un país determinado; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de ese entorno.
- c. Son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas, por lo que responde a un colectivo y a una oralidad.
- d. Es una comida que está viva; es decir, es un alimento que en la actualidad se utiliza y se consume. (Carrillo, 2010)

3.9. CONCEPTO DE COCINA

Frab y Armelagos refieren al término “cocina” cuatro elementos que aquí nosotros remitimos, mas bien, al de “culinaria”. Esos cuatro elementos son los siguientes: 1) un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (por capacidad de acceso y utilización de energía); 2) el modo característico de preparar esos alimentos (cortados, asados, cocidos, hervidos, fritos, etc.); 3) el principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social, y 4) la adopción de un conjunto de reglas relativas al “status” simbólico de los alimentos, el número de las comidas diarias, el consumo individual o grupal de los mismos, etc. (Armelagos, 1985)

3.10. LA COCINA COMO PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE

La cocina, en efecto, como, por lo demás, todas las artes, tiene una base física o material que es la que, impresionando algunos de nuestros sentidos o la sensibilidad en su conjunto, produce en nosotros la emoción de la belleza y del placer a ella asociado; belleza que es, según la definición de los antiguos, “la contemplabilidad y gozabilidad de la forma”, la cual ha de referirse obviamente, en este contexto, a una forma material. Pero esta forma material es efímera: tan pronto es creada en los fogones como desaparece en los platos, perdurando, hasta una nueva materialización, solo en el recuerdo de los seres humanos. Lo que perdura de la comida, una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener el resultado comestible.

3.11. CULTURA ALIMENTARIA

Es el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. (Contreras Hernández, 2005)

3.12. LAS MUJERES EN LAS COCINAS TRADICIONALES

Históricamente las mujeres han asumido las prácticas culinarias en el hogar, cuestión que las sitúa como agentes claves del desarrollo de las cocinas tradicionales. No solo se encargaron de la conservación de insumos, recetas, convirtiéndose en guardianes de los sabores, sino que sus valiosos saberes y conocimientos han sido heredados de generación en generación, entre madres e hijas, principalmente. Se transmiten desde edades tempranas, por el acto de ver/cocinar, cuestiones que permiten un aprendizaje en el hacer. Por costumbre o preferencia, esas hijas vuelven a hacerlo con sus propios hijos lo que permiten una práctica de transmisión bastante interesante. (Beverley, 2004)

3.13. GASTRONOMIA EN EL ECUADOR

¿Qué memorias colectivas se expresan en las cocinas ecuatorianas?

En la memoria del grupo social, se graban algunas de las técnicas y sazones que parecen custodiadas por el hecho de la escritura; pero, en el caso de las cocinas tradicionales, buena parte del legado ha sido heredado a través de una experiencia de tradición oral de la que no sólo se aprenden ingredientes, combinaciones, tiempos de cocción, sino también, se asiste a una especie de domesticación sensorial, que implica incluir a nuestros sentidos en el hecho de la aprehensión y transmisión. (Solarte, 2010)

TABLA N°1

Alimentos nativos y alimentos introducidos de la cocina ecuatoriana

Alimentos Nativos	Alimentos introducidos
De origen vegetal Papa, maíz, camote, achira, oca, mashua, melloco, fréjol, porotón, maní, ají, cacao, tomate, quinua, berro, tomate, aguacate, sambo, zapallo, ishpingo, zanahoria blanca, vainilla, asnayuyo, achiote, chirimoya, palmito, guanábana, capulí, chocho, ataco o sangorache, miso o taza, yuca, jícama, palmito, bijao, paico, chontaduro, piña, plátano, uva, mora, ciruela, granadilla, guayaba, mortiño, naranjilla, entre otros.	De origen vegetal Trigo, cebada, arroz, plátano, caña de azúcar, col, lechuga, arveja, lenteja, haba, naranja, limón, durazno, higo, mango, mora, pimienta, comino, ajo, perejil, culantro, hierba luisa, arrayán, manzana, fideos, aceite, entre otros.
De origen animal Cuy, llama, guanta, pava, churo, catzo, alpaca, venado, etc.	De origen animal Gallina, pato, ganso, vaca, conejo, ovejo, chivo, cerdo, tec.

Fuente: Julio Pazos Barrera y Eduardo Estrella

3.14. ALGUNOS DE LOS ALIMENTOS MÁS POPULARES

3.14.1. Maíz

Es un alimento de una importante carga ritual, que permitió usos comestibles, medicinales y ceremoniales. Utilizando para la elaboración de alimentos rituales, como es el caso de la colada morada en celebración de difuntos, la chicha se consume en fiestas de comunidades, como símbolo de la sociabilidad, en ceremonias de culto a la tierra, como ofrenda.

Se aprovechan los granos tiernos y maduros para la elaboración de numerosos platos. Con los granos de maíz no sólo se preparan sopas: se cuecen y asan harinas para la elaboración de panes, tortillas, coladas, tamales, etc.; fermentado se obtiene la chicha; desgranado en sopas o como acompañante de platos de fritada, de sus variedades se elaboran los alimentos más populares, el morocho y sus empanadas, el tostado, el mote, la mazamorra morada. También sus hojas son muy utilizadas como envoltura de ciertos alimentos (humitas) y como forraje para animales. (Estrella, 1997)

TABLA N°2
Variedades Y Características Del Maíz

Variedades	Características
Amarillo	Grande blanco
Blanco	Largo, blanco, delicadísimo
Canguil	Chico, algo duro, puntiagudo
Carapali	Mediano, blanco, con una punta aguda roja
Chulpi	Blanco, mediano, chupado, muy tierno y gustoso
Negro	Grueso, grande, algo duro: negro, mediano, blando
Tumbaque	Grueso, chato, pardo y blando
Morocho	Pequeño, medio amarillo. Durísimo, destinado a la chicha, nada bueno para comer

Fuente: Eduardo Estrella

TABLA N°3

Razas Del Maíz

Razas andinas	Razas no andinas
Sabanero ecuatoriano	Canguil
Mishca	Cónico dentado
Kello ecuatoriano	Uchima
Chillo	Clavito
Chulpi ecuatoriano	Tusilla
Huandango	Gallina
	Candela
	Chococeño (ecuatoriano)

Fuente: Eduardo Estrella

3.14.2. Papa

La papa se constituye en un alimento fundamental en la dieta de los pueblos andino, y por supuesto en las cocinas tradicionales ecuatorianas. Para su producción, suelen realizarse mingas, a fin de involucrar a toda la comunidad en su obtención, y actos rituales para su buen crecimiento y cosecha.

A la domesticación de la papa se la atribuye la seguridad alimentaria de los pueblos de altura en época de guerras y escasez. Indudablemente hoy es un alimento de gran importancia en las cocinas ecuatorianas. Es de fácil acceso e implica un aporte nutricional beneficioso en términos de calorías, lo que permite ser una fuente importante de energía. En Ecuador, se consume de varias maneras: bien cocidas, asadas, fritas, guisadas, enteras, peladas, como tortillas, con cáscara o en puré (molo), como acompañante de varios platos, en sopas y secos, en la mayor parte del territorio de sierra en el Ecuador. (Barrera, 2006)

3.14.3. Cuy (Cavia Porcellus)

Es una especie de roedor originario de los Andes centrales de América del Sur.

Fue domesticado por las culturas pre-colombinas, próximamente en el año 3 000 a.C. constituyéndose en una importante fuente de proteína animal. La

crianza tradicional se realiza cerca a los ambientes cálidos del hogar (la cocina).

En los últimos años la tecnificación de la crianza ha sido desarrollada de forma intensiva. En la actualidad es la principal fuente de proteína animal para la alimentación de hogares rurales alto andinos, y representa una interesante alternativa de negocio. Por otro lado, se constituye en una importante fuente de producción de abono orgánico. La carne es consumida como parte de diversas preparaciones culinarias. Es conocido por su bajo contenido de grasa y sus altos niveles de omega 3. (Alimentación, 2010)

3.14.4. Olluco o Melloco (*Ullucus tuberosus*)

Este cultivo fue domesticado y cultivado ampliamente en las zonas altoandinas a partir del 5 500 a.C. Después de la papa se constituye en uno de los principales tubérculos nativos para la alimentación de las poblaciones andinas.

El olluco es una planta anual, contiene de 3 a 6 tallos aéreos, cuya altura varía de 30 a 80 cm., generalmente retorcidas y de coloración verde, rosada o púrpura. Sus hábitos de crecimiento más comunes son erectos, rastreros y semirastreros. Los tubérculos se consumen tanto en fresco como deshidratado, para lo cual se exponen a las heladas de julio, se los maja para escurrir el agua, se secan y almacenan. Las hojas cocidas de melloco, pueden comerse en forma de ensalada fría y aderezada con vinagres. El olluco es conocido por su alto contenido de carbohidratos y proteína. Es una importante fuente de fósforo. (Alimentación, 2010)

3.14.5. Cerdo

Si bien es un animal que se introdujo a la dieta americana, ha sido apropiado por la región andina e insertado en todas sus formas en las variadas preparaciones de la cocina ecuatoriana. De él se utilizan no sólo sus carnes, sino también piel, vísceras, huesos, manteca, etc. Se encuentra presente en populares preparaciones de la culinaria ecuatoriana, como el tradicional hornado y en la fritada.

3.14.6. Chochos

Común a la región de la sierra, los chochos se utilizan en variados platos de la región. Se utilizan en la elaboración de salsa de ají, como acompañante de platos fuertes, como protagonista en la elaboración de cebiches o simplemente como un alimento para consumir con sal y limón.

3.14.7. Ají

Se constituye en uno de los alimentos característicos de algunas de las cocinas tradicionales americanas. De gran importancia en la cocina mexicana y en algunos sectores de Colombia y Perú. Si bien el picante no es un sabor que tenga una presencia fuerte en la cocina tradicional ecuatoriana, pues no se incluye en la elaboraciones de las platos, es bastante apreciado. En las cocinas, el ají aparece como salsas, que se preparan y sirven como acompañantes en diferentes combinaciones: con maní, tomate de árbol, chochos, huevo duro, queso, pepa de sambo, cebolla, etc.

3.14.8. Achiote

Se constituye en un aliño común a la mayoría de cocinas tradicionales del país. No solo se utiliza para dar color a sopas, sino también a guisos de platos fuertes.

3.14.9. Cebada, Quinua

Cereales introducidos en la conquista española. Se ha generalizado su consumo en la región de la Sierra en preparaciones de sopas, tortas, etc. (Solarte, 2010)

TABLA N°4
Artefactos de la cocina tradicional del Ecuador

De barro	De madera	De metal	De piedra	Otros
Achiotero	Artesa	Achiotera	Piedra laja	Abanico de totora
Ajicero	Azhanga	Bandeja de hierro enlozado	Piedra de moler ají	Ajicero de cristal
Cazuela	Barrica	Chocolatera de bronce	Piedra de moler morocho	Cedazo de madera y crin de caballo
Mediano	Batea	Cucharón	Piedra de moler especerías	Chuspa de tela
Olla	Batidor de menestra	Espumadera	Tullpa	Frasco de cristal
Tiesto	Bolillo	Harnero de lata		Mate
Tortero	Cuchara de palo	Lata para asar tortillas		
Pondo	Gancho	Molino corona		
	Molinillo	Paila de bronce		
	Mortero y mazo	Rallador		
	Tabla	Tamalera		

Fuente: Julio Pazos Barrera

TABLA N°5
Utensilios de cocina de origen Americano y de origen Europeo

Utensilios de cocina	
De origen Americano	De origen Europeo / otros
Mates, ollas, cántaros, tinajas, tostadoras, batanes, morteros, rallador, coladeras, o cernidores, instrumentos de corte, cucharones.	Algunas técnicas culinarias se transforman gracias a la importación de artefactos de metal y cristal, que permitieron la inserción de cubiertos, ollas, cocinas, vajillas, vasos remplazando poco a poco el uso de artículos de barro y madera.

Fuente: Julio Pazos Barrera y Rosario Olivas Weston

3.15. TÉCNICAS CULINARIAS

3.15.1. Para cocción de alimentos

3.15.1.1. Asado

Es considerada como una de las técnicas más populares en América andina. Se usa para designar la técnica de cocción en la que se utilizan recipientes, cuando se exponen los alimentos directamente al calor sin utilizar recipiente alguno, cuando se cuecen alimentos en hornos o espacios cerrados a altas temperaturas.

Se han identificado diferentes técnicas de asado, de las que pueden mencionarse:

3.15.1.2. Asado a la parrilla o en asador

Uno de los más utilizados, que consiste en poner los alimentos sobre parrillas o exponerlos al calor producido por carbones, maderas, ramas etc. Encontramos que, en el Ecuador, se asan a la parrilla algunas carnes como el cuy, pescados, plátanos maduros, choclos, etc.

3.15.1.3. Asar en las cenizas

Mediante esta técnica, se exponen los alimentos a las brasas, resguardadas por las cenizas.

3.15.1.4. Asar en las brasas

En este asado se expone el alimento, sobre todo carnes directamente a la brasa. Es una cocción rápida que exige cierta habilidad en el manejo de los tiempos de cocción debido a las altas temperaturas.

3.15.1.5. Pachamanca (olla de tierra)

Es una técnica de asado de alimentos que se disponen en un horno construido con piedras calientes que se cubren con tierra y cierta clase de hojas o hiervas para no dejar escapar calores ni vapores.

3.15.1.6. Huatia

(Asar con terrones de tierra, adobes o arena caliente)

Se ha identificado como una de las técnicas prehispánicas más populares que se realiza intercalando tubérculos (papas, ocas, camotes, achira, etc.) y terrones o adobes calientes que luego se cubren con tierra para conservar el calor.

3.15.1.7. Las piedras calientes

Es una técnica de cocción que implica exponer los alimentos al contacto con piedras calientes que se colocan encima o entre ellos. Esta técnica fue utilizada para la cocción de variedades de carnes tubérculos y guisos. También se emplea para calentar o cocinar líquidos.

3.15.1.8. Hervido

Esta técnica más empleada desde el antiguo imperio de los Incas hasta nuestros días. Permite la cocción de comidas y bebidas en diferentes variaciones, de la que el agua es su elemento fundamental, por permitir la cocción de casi todos los alimentos (tubérculos, maíz, sopas, carnes, cereales, etc.).

3.15.1.9. Fermentado

Es una técnica es muy importante que se encuentra en algunas preparaciones de comidas y bebidas de nuestros días. Algunas de las preparaciones que se pueden mencionar son la tunta y la moraya importantes procesos de conservación de papa; en la preparación de la fariña (yuca): masato y una de las bebidas más conocidas como la chicha.

3.15.1.10. Tostado

Esta técnica supone la utilización de tostaderas en los que se efectúan procesos para la elaboración de maíz, maní, fréjoles tostados, semillas de calabazas y zapallos, quinua, etc. En Ecuador al maíz tostado se le conoce como tostado y el popular canguil.

3.15.1.11. Alimentos envueltos en hojas

Es una técnica cuya utilización se ha generalizado en muchos pueblos andinos quizá una de las cocciones más populares del Ecuador, de alimentos envueltos en hojas sea la humita, que se dispone en cierta cantidad de agua para su cocción. Sin embargo también es utilizada para la cocción de alimentos a la brasa. (Weston, 2009)

3.15.2. Para conservación de alimentos

3.15.2.1. Congelación

Técnica que aprovecha las bajísimas temperaturas en heladas nocturnas, es utilizada en las zonas más altas para, en algunos casos, deshidratar alimentos como la papa.

3.15.2.2. Asoleado

Técnica consistente en secar al sol ciertos productos alimenticios, bien para incrementar su sabor (se endulzaban al sol la oca, la jícama y el miso); para eliminar humedad, o para peolongar su conservación con antelación a su almacenamiento.

3.15.2.3. Salado-soleado

Técnica culinaria utilizada para la preservación de la carne, mediante la cual se agrega granos de sal a la carne (que pueden ser pescados y mariscos) y luego se expone al sol para secarse. Una vez secas, las carnes recibían el nombre de charqui.

3.15.2.4. Cocción-soleado

Es una técnica que comporta dos momentos de manipulación: cocción en agua y exposición al sol. Es el procedimiento utilizado para la obtención del mote. En principios se cocina el maíz en agua a fin de pelar el maíz, se hierve hasta que el grano de maíz elimine la cutícula. Cuando el maíz este limpio, se escurre y se deja al sol hasta que adquiera dureza.

3.15.2.5. Cocción-remojado-asoleado

(desamargado)

Ha permitido eliminar el contenido toxico del chocho. Este se cocina, se deja en remojo por algunos días y luego se expone al sol para secarse.

3.15.2.6. Salado-ahumado

Similar al salado-secado se trata de una técnica de conservación de carnes. En esta, las carnes se salan y luego se disponen en cuerdas para que reciban humo. También se utilizan en pescados.

3.15.2.7. Congelación-remojo-asoleo

Se identifica como la técnica para la preservación de la papa que se usó en los Andes ecuatorianos pero en menor medida que en Bolivia y Perú.

3.15.2.8. Maceración-asoleo

Técnica utilizada en la Amazonía ecuatoriana para la obtención de productos de la yuca. Mediante esta técnica, la yuca se macera y se deja en agua por algunos días. Luego se extiende para retirar el agua y se deja al sol para secar.

3.15.2.9. Tostado-molido

Es una técnica aplicada sobre todos los granos (maíz, cebada, quinua, fréjol, maní, etc.) para lograr su conservación a través de la obtención de harinas. Estos se tuestan y luego se muelen, permitiendo la utilización a largo plazo de sus harinas. (Estrella, 1997)

3.15.3. Técnicas introducidas

3.15.3.1. Frituras

Mediante esta técnica se prepara empanadas, la popular fritada, entre otras.

3.15.3.2. Cocido al vapor y baño maría

Se citan, aunque no son técnicas de uso frecuente en la cocción de alimentos. Como ejemplo de esta técnica se puede mencionar la elaboración del ceviche de concha. (Estrella, 1997)

TABLA N° 6
Técnicas culinarias de cocción

De origen americano	De origen europeo / otro
<p>Principalmente las cocciones se realizan a fuego directo, bien a través de piedras calientes o de fogones de leña (hasta finales del siglo XIX)</p> <ul style="list-style-type: none">• El hervido• Variedades de asado, soasado• Fermentado (generalmente en ollas de barro)• Tostado• Alimentos envueltos en hojas (generalmente en hojas de bijao o achira)• Sistemas de medidas a partir de equivalencias monetarias, a partir de platos, canastas, mano, atado	<ul style="list-style-type: none">• Cocido a vapor• Cocido a baño maría• Frituras• Sistema de medidas de libra, onza, litro, taza

Fuente: Rosario Olivas Weston y Eduardo Estrella

TABLA N°7

Técnicas culinarias de conservación

De origen americano	De origen europeo / otro
<ul style="list-style-type: none">• Asoleado• Salado-asoleado (charqui)• Cocción-asoleado• Cocción-remojado-asoleado (desamargado)• Putrefacción-asoleado• Salado-ahumado• Congelación-remojo-asoleado• Maceración-asoleado (el macerado se efectuaba en pundos de barro)• Tostado molido	<ul style="list-style-type: none">• Métodos de pasteurización• Embotellamiento• Congelamiento y refrigeración

Fuente: Rosario Olivas Weston y Eduardo Estrella

3.16. LA GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO

3.16.1. Cocina en lo cotidiano

El pan constituye un importante alimento en la vida diaria de Chimborazo. Son reconocidas las “cholas de Guano” como una de los panes más característicos de la zona consumidos especialmente al desayuno. Para el almuerzo, resultan fundamentales las sopas. Entre las más tradicionales, en los grupos mestizos, se encuentran: el locro de cuero, arroz de cebada, timbushca, caldo de patas, sancocho de arveja y el yaguarlocro. Entre los indígenas, están: sopa de quinua, locro de sambo y locro de habas. Aunque sean platos recurrentes en otras regiones del país, la inclusión de ciertos ingredientes le da particularidad a la preparación en la provincia. Este también es el caso del cebiche, que en Chimborazo se prepara de chochos y cuero de cerdo en lugar de mariscos.

Los secos evidencian aún más las diferencias entre las zonas rurales y las urbanas: en el caso de los mestizos, en la ciudad, suelen estar compuestos de carnes acompañadas de legumbres, papas y granos, mientras que, en el caso de los indígenas de la zonas rurales, el seco se compone de melloco, habas, papas con queso y harina de cebada, pues los chanchos cuyes, borregos son cuidados para tiempos festivos o para la venta. Para la bebida, además de entrada de cola y tradicionales jugos, siguen siendo consumidas la colada de avena de manzana, de zapallo, el champús, el morocho de leche y el “jucho” (hecho a base de capulí).

3.16.2. Cocina en contextos festivos

Con el chanco se elaboran fritadas, hornados o picantes; con la res suele hacerse el estofado con mote; el borrego se hace asado; mientras que con el cuy se hace loco o ají. También son tradicionales la fanesca en Semana Santa y la colada morada para la fiesta de difuntos. Entre las bebidas festivas, se encuentra la chicha, de gran importancia para las comunidades indígenas; destacan las chichas de jora, de cebada, de morocho y avena. En fiestas cívicas es muy popular el canelazo, así como los licores de frutas.

3.16.3. Otros antojos

Hay una gran variedad de delicias en la provincia, muchas de ellas a base de harina de trigo y maíz. Son bastante populares las empanadas de viento, los buñuelos, el tamal de pollo o de chicharon, las humitas, los chigüiles (de harina de maíz y preparado en Domingo de Ramos), los dulces de higo, peras, manzanas y de duraznos. (investigación), 2005)

3.17. LA GASTRONOMÍA DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

3.17.1. Referencias de la gastronomía riobambeña y chimboracense.

En la provincia de las “Altas Cumbres” se encuentra el majestuoso nevado Chimborazo, en él viven hasta la actualidad los indios hieleros que transportan los bloques de hielo a los mercados de su capital Riobamba, el hielo del

Chimborazo se usa para la venta de bebidas con diversas frutas de la zona llamadas rompenucas o raspados.

Poder trasportar sus productos a la Costa, trajo a la Provincia mucho porvenir logrando la entrada de nuevos artículos que dieron origen a diversos platos como el famoso ceviche de chochos con oreja de cerdo, espesado con yuca costera, que se prepara en Riobamba.

La influencia criolla y mestiza ha dado origen a una infinidad de platillos, este es el caso del hornado de las vendedoras del mercado de La Merced, en Riobamba, que cocinan el cerdo en horno de leña, se sirve con llapingachos.

Los tradicionales secos son de carne o borrego; al jugo de este estofado si se le añade un huevo se convierte en una bebida reconstituyente llamada jugo de sal. Los churrascos de la Sierra también son parte de la tradición de los chimboracenses.

A los cuyes se los prepara asados, en coladas o con cariucho.

Las bebidas típicas de la Provincia como son: la chicha de jora y maíz fresco, las aguas de hierbas aromáticas, que se endulzan con panela (si se agrega máchica se transforman en el energizante chapo), y el líquido del penco azul, se convierte en el conocido chaguarmishqui.

Para acompañar estas diferentes bebidas, las palanquetas de Riobamba hechas en hornos alemanes antiguos que hicieron famoso el nombre de pan de molde agua.

Los abundantes granos y tubérculos han originado la gran diversidad de caldos y los deliciosos locros que contienen papas nativas, ocas, habas y sambo, dando como resultado el exquisito yahuarlocro; se destaca también la “macka api cuy”, colada hecha con máchica y cuy; “tashmu” de habas tostadas, ocas, maíz tostado, cebada, trigo y arveja; sopa de quinua, arroz de cebada y ají runa.

En los pueblos se preparan las tortillas de harina amasadas y cocidas en piedra volcánica de Penipe, así como las tortillas de maíz tostado rellenas de papa llamadas bonitísimas. Papas cocidas con achiote, papas cariuchu con salsa de maní, ensaladas de granos frescos recién cosechados con salsa muruncho y el plato festivo, la jucha que contiene cuy, papas, arroz, mote y máchica, van acompañados de ají recién molido en piedra. (Puente, 2012)

3.18. INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS DE LA CIUDAD

CUADRO N°1

Hornado

<p>El cerdo criollo es de hocico largo, pelambre negro e hirsuta y de patas largas. Es originario de Castilla. Se sabe que en ese lugar de España son, en la actualidad muy raros. Generalmente los puercos criollos de la Cordillera termina hornados. La gente dice, para acelerar la expresión, el hornado. Hay que ver esas hileras de cerdos dorados, de cuencas angostas y blancos ajíes. Las expendedoras comienzan a distribuir el cuero y la carne desde las piernas; a veces las separan íntegras, dejan en lugar visible, el rabo que se riza como zarcillo de vid, para que los golosos ofrezcan mejores precios. Poco a poco el cerdo desaparece. Al final solo quedan esas alegres cabezas. Con estas palabras Julio Pasos, Antropólogo y Gastrónomo describe en su totalidad lo que conocemos en el medio como el hornado; tradición indiscutible del cantón Riobamba ya que en el escrito anterior se señala que el cerdo es un animal de Castilla, introducido de España, al ser Riobamba la primera ciudad española fundada en el Ecuador, se le otorga esta tradición indiscutible a nivel nacional y de hecho también internacional. El hornado se lo deja reposando en el adobo por 24 horas, el método de cocción es al horno a 220° C, su temperatura interior debe ser 83°C, se lo acompaña con mote, habas, el ingrediente básico y tradicional del hornado riobambeño es el chiriucho más conocido como agrio, está preparado con chicha, cerveza, cebolla y ají.</p>
<p>Período de consumo: Continuo</p>
<p>El hornado se encuentra en todos los mercados de lunes a lunes, sin embargo es un particular ver en las esquinas de la mayoría de barrios especialmente los fines de semana al menos un puesto de este delicioso plato tradicional.</p>

Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio Nacional INPC, Ficha: IM-06-01-04-000-13-001

CUADRO N°2

Tortillas con caucara

Las tortillas con cuacara se la realiza con papas que después de ser cocinadas se elabora un refrito con manteca de cerdo y cebolla blanca y se forma una masa, luego se lleva a una paila para freírlas con la manteca de cerdo, la caucara es la carne de falda de la res, se la adoba con ajo, sal, comino y achiote, en algunos lugares la cocinan y luego la fríen para darle mayor suavidad a la carne,. A este plato se lo acompaña con un curtido o como en la mayoría de casos con remolacha cocida, lechuga y aguacate.
Período de consumo: Continuo
Todos los días hasta las 16h00 máximo 17h00 en los mercados, hay otros lugares que expenden este plato a partir de las 17h00 hasta las 19h00 aproximadamente como es el caso del restaurante “Doña Magolita”

Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio Nacional INPC, Ficha: IM-06-01-04-000-13-002

CUADRO N°3

Ceviche de chochos

El Ceviche de Chochos Inicia en la zona urbana del cantón Riobamba aparece hace 20 años, cuando se detectó la enfermedad del cólera, ahora es un plato tradicional. En esa época no permitían la venta de comida, los productores se vieron en la necesidad de vender chochos con tostado, con la finalidad de no quedarse sin trabajo, en un inicio la venta era de chochos con tostado, al ver que a ese plato le faltaba algo, incorporaron el jugo de tomate, razón por la cual su nombre es Ceviche de Chochos por el ingrediente principal, el chocho. En el caso de Julia Jerez, productora de Villamaría, tiene ya 10 años vendiendo el Ceviche de Chochos, el ceviche está conformado por chochos, jugo de tomate, cuero de cerdo, cebollas, picadillo y se lo acompaña con canguil, tostado y chifles, ofrecen también dos tipos de ají, el fuerte que contiene realmente ají y es de color tomate y el blanco que se lo llama ají de chocho o el suave que es un licuado del chocho sin ají y es de color blanco. A parte de su tradicionalidad este plato es muy nutritivo ya que el chocho tiene una gran cantidad de calcio que aporta al fortalecimiento y cuidado de los huesos.
Período de consumo: Continuo
El original ceviche de chochos se ubica en Villa María, se lo encuentra todos los días a partir de las 9h00 hasta las 14h30 aproximadamente.

Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio Nacional INPC, Ficha: IM-06-01-04-000-13-003

CUADRO N°4

Morcilla

La morcilla es uno de los embutidos más antiguos. Griegos y romanos embutían tripas y estómagos de cabras y cerdos con dados de carne y de tocino y también sangre para luego someterlos al asado. En la actualidad, la morcilla consiste en rellenar la tripa de cerdo con un refrito que contiene col, pasas, raspadura de panela, arroz cocido, chicarrón, hierba buena, víceras, sal, manteca de cerdo; la tripa se amarra con hilo de brida para asegurar que no se desparrame el relleno, se lleva a cocción la tripa ya rellena y amarrada y finalmente se realiza una fritura superficial en manteca de chanco. La panela que se incorpora en el relleno, es el toque tradicional y característico de las morcillas de Riobamba, sabor que sin duda alguna, no se encuentra en otros lugares.
Período de consumo: Continuo
En el mercado San Alfonso se encuentra todos los días este plato, las productoras tienen su horario establecido para el expendio de las morcillas durante la semana y fin de semana.

Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio Nacional INPC, Ficha: IM-06-01-04-000-13-004

CUADRO N°5

Jugo de sal

El jugo de sal lleva este nombre por su característica de ser una bebida espesa que contiene el jugo de la carne o estofado de carne, huevos en vabene casi fritos y picadillo (culantro repicado), esto es servido en un vaso y batido manualmente, se lo sirve caliente y se lo acompaña con unas gotas de limón. Este preparado se lo conoce como el levanta muertos, ya que es muy recomendable para combatir el chuchaqui. Por otro lado es un alimento muy rico en proteínas por su contenido.
Período de consumo: Continuo
Todos los días en el Mercado Mariano Borja.

Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio Nacional INPC, Ficha: IM-06-01-04-000-13-005

CUADRO N°6

Rompe nucas

<p>Una de las más grandes tradiciones sin duda alguna que data desde hace muchísimos años son los rompe nucas, consiste en los jugos de frutas naturales licuados con el hielo del nevado Chimborazo, el mismo que en la antigüedad debido a la falta de la tecnología, se utilizaba para conservar los alimentos con el hielo, luego se utilizó para refrescar bebidas naturales como los jugos de frutas.</p> <p>En el mercado Mariano Borja, conocido popularmente como “La Merced” se expenden estas deliciosas bebidas llamadas rompe nucas debido a su fuerte sensación helada que ocasiona ingerirlos de manera brusca, el frío sube hasta la cabeza provocando un fuerte dolor, por lo cual se recomienda que estas bebidas sean ingeridas moderadamente para evitar la sensación de romperse la nuca.</p> <p>Este jugo aún es posible encontrarlo como es su origen, gracias al último hielero del Chimborazo, Baltasar Ushca quien desde que tenía 15 años sube al nevado Chimborazo y con su pico y su pala extrae el hielo, Baltasar entrega el hielo a las vendedoras de los rompe nucas dos veces por semana, martes y jueves.</p>
Período de consumo: Continuo
Todos los días en el Mercado Mariano Borja

Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio Nacional INPC, Ficha: IM-06-01-04-000-13-006

CUADRO N°7

Tripa-mishqui

<p>La tripa mishqui es conocida en otros países también como Chinchulines, pese a que no son iguales ya que la tripa mishqui tiene una cocción directa a la parrilla y los chinchulines se los cocina en una paila. Este plato está conformado por el asado del intestino delgado y grueso de la res, debidamente limpio y adobado para su cocción, se lo acompaña con mote tradicionalmente y los últimos años por sugerencia de los clientes con papas cocidas.</p> <p>La tripa del Coliseo como se la conoce, tiene más de 40 años de tradición, inicia da con doña Magdalena, ahora sus hijas son quienes continúan con la tradición familiar como lo indica doña Amelia una de las hijas de Magdalena.</p> <p>Se conoce que además de ser un exquisito platillo tiene propiedades curativas y protege la flora bacteriana del sistema digestivo.</p>
Período de consumo: Continuo
Todos los días en la Rocafuerte y Orozco, parte posterior del Coliseo Teodoro Gallegos Borja a partir de las 17h00.

Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio Nacional INPC, Ficha: IM-06-01-04-000-13-007

TABLA N°8

INFRAESTRUCTURA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

BAR; RESTAURANTE	HOMES	MIGUEL ÁNGEL LEÓN 22-18 Y Av. DANIEL LEÓN BORJA
BAR; RESTAURANTE	NUEVA CHOP 2	DUCHICELA 21-71 Y DANIEL LEÓN BORJA
CAFETERÍA	LA ABUELA ROSA	BRASIL 15-03 Y ESMERALDAS
CAFETERÍA	LA VIENESA	DANIEL LEÓN BORJA Y URUGUAY
CAFETERÍA	JAMONES LA ANDALUZA	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y URUGUAY
CAFETERÍA	COFFE BLUE	ROCAFUERTE 20-51 Y GUAYAQUIL
CAFETERÍA	SABORES DE ITALIA	AV.DANIEL LEÓN BORJA Y DUCHICELA
CAFETERÍA	LA FUENTE	PRIMERA CONSTITUYENTE Y GARCÍA MORENO
CAFETERÍA	HELADOS DE PAILA	JACINTO GONZÁLEZ Y REY CACHA
CAFETERÍA	QUINTA DORADA	GARCÍA MORENO Y 10 DE AGOSTO.
CAFETERÍA	PAOLA 1	PICHINCHA 20-13 Y OLMEDO
CAFETERÍA	BOM CAFÉ	PICHINCHA 21-37 Y 10 DE AGOSTO
CAFETERÍA	DANU	UNIDAD NACIONAL 37-20 Y ALFREDO COSTALES
CAFETERÍA	MARCOS	COLON 23-40 Y VELOZ
CAFETERÍA	TUTTO FREDDO	Av. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y CALLE BEGONIAS (C.C. PASEO SHOPPING RIOBAMBA)
CAFETERÍA	LA CASA DE LAS HUMITAS	GARCÍA MORENO 29-15 Y VENEZUELA
CAFETERÍA	BAMBOO COFFE & CHOCOLATE	LAVALLE 22-08 Y DANIEL LEÓN BORJA
CAFETERÍA	LA DOLCE VITA	PASE SHOPPING RIOBAMBA
CAFETERÍA	PAULA	VARGAS TORRES Y VELOZ
CAFETERÍA	VILLA CAFETO	VIRGILIO CORRAL Y AGUSTÍN DÁVALOS
CAFETERÍA	BROTHERS CAFÉ	AV. DANIEL LEÓN BORJA 24-84 Y BRASIL
FUENTE DE SODA	VERDE LIMÓN	AV. UNIDAD NACIONAL Y CHILE
FUENTE DE SODA	TONY S PIZZA	PRIMERAS OLIMPIADAS Y AV. DANIEL LEÓN BORJA.
FUENTE DE SODA	DOLCE VITA	VELOZ 38-83 Y CARLOS ZAMBRANO

FUENTE DE SODA	SWITSKFE	EPLICACHIMA 22-30 Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
FUENTE DE SODA	LA PIZZOTA	AYACUCHO Y FRANCIA
FUENTE DE SODA	EL CARBONERO	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y NEW YORK
FUENTE DE SODA	LOS ALPES	ESPEJO 21-43 ENTRE 10 DE AGOSTO Y GUAYAQUIL
FUENTE DE SODA	LA DELICIA	COLON 21-33 Y GUAYAQUIL
FUENTE DE SODA	CIUDAD BLANCA	PICHINCHA 21-22 Y 10 DE AGOSTO
FUENTE DE SODA	IGLU	PICHINCHA 21-11 Y GUAYAQUIL
FUENTE DE SODA	VENUS	10 DE AGOSTO 28-37 Y MAGDALENA DÁVALOS
FUENTE DE SODA	TEXAS 2	MORONA 21-57 Y 10 DE AGOSTO
FUENTE DE SODA	PYNN'S	ESPEJO 21-20 Y 10 DE AGOSTO
FUENTE DE SODA	M MEMO	10 DE AGOSTO 10-78 Y CUBA
FUENTE DE SODA	TÍO BILLY	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN
FUENTE DE SODA	LA RED	MAGDALENA DÁVALOS 22-25 Y 1ra CONSTITUYENTE
FUENTE DE SODA	FRUTIFASST	AV. DANIEL LEÓN BORJA 31-14 Y LAVALLE
FUENTE DE SODA	PAN LONDRES 3	GARCÍA MORENO 22 - 46 Y PRIMERA CONSTITUYENTE
FUENTE DE SODA	CEBICHES DE LA RUMIÑAHUI	DIEGO DE IBARRA 22-40 Y 1era CONSTITUYENTE
FUENTE DE SODA	TUTTO FREDDO	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y M ÁNGEL LEÓN
FUENTE DE SODA	PATO JUAN	COLON 20-11 Y OLMEDO
FUENTE DE SODA	HUGOS	COLON 22-53 Y GUAYAQUIL
FUENTE DE SODA	CONTINENTAL	OLMEDO 25-29 Y GARCÍA MORENO
FUENTE DE SODA	BELLAVISTA BURGUER	GUAYAQUIL Y LOJA
FUENTE DE SODA	PAOLA 2	LOS OLIVOS Y LAS PALMERAS
FUENTE DE SODA	MICKOS ICE CREAM	AV.LIZARZABURU A 1 CUADRA DE LA GASOLINERA TEXACO
FUENTE DE SODA	DON MEMO	10 DE AGOSTO Y PURUHÁ
FUENTE DE SODA	CONOMANIA	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y BRASIL
FUENTE DE SODA	CONOMANIA 2	PICHINCHA Y 10 DE AGOSTO

FUENTE DE SODA	BEBIDA DE LOS DIOSES	Av. Daniel León Borja 22-35 y Eplicachima
FUENTE DE SODA	EL PECHUGON	JUNÍN 30-17 Y JUAN MONTALVO
FUENTE DE SODA	MANHATHAN	SUCRE Y FRANCISCO ROSALES
FUENTE DE SODA	PARIS	PICHINCHA 24-18 Y VELOZ
FUENTE DE SODA	CAFETERÍA CAFETERÍA	GARCÍA MORENO 29-13 Y VENEZUELA
FUENTE DE SODA	LO NUESTRO	VELOZ 39-57 Y CARLOS ZAMBRANO
FUENTE DE SODA	BURGUER EXPRESS	10 DE AGOSTO 14- 64 ENTRE MORONA Y LOJA
FUENTE DE SODA	CONOMANIA PLUS	AV. DANIEL LEÓN BORJA 36-56 ENTRE BRASIL Y URUGUAY
FUENTE DE SODA	BIG BOYS	AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN Y AV. DANIEL LEÓN BORJA. GIRALDA PLAZA
FUENTE DE SODA	BURGUER EXPRESS	10 DE AGOSTO 14-64 Y MORONA
FUENTE DE SODA	INÉS HEREDIA	GARCÍA MORENO 29-13 Y VENEZUELA
PIZZERÍA	DI BAGGIO	AV. DANIEL LEÓN BORJA 33-24 Y AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN
RESTAURANT	ASADERO DON PANCHO	AV. ALFONSO CHÁVEZ #10 Y AV. CIRCUNVALACIÓN
RESTAURANT	DE GOURMET	DEMETRIO AGUILAR 55-45 Y JUAN XXIII
RESTAURANT	L INCONTRO	CALICUCHIMA Y REY CACHA
RESTAURANT	LA CASA DEL BUEN SABOR	LAVALLE 22-55 Y 1ra CONSTITUYENTE
RESTAURANT	CHIFA CHINA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 43-39 Y AUTACHI
RESTAURANT	DELICIAS DEL MAR	AV. DANIEL LEÓN BORJA 42-51 Y AUTACHI
RESTAURANT	CUCHIFRITOS	URUGUAY Y CHILE
RESTAURANT	AGM SERVICE GONZÁLEZ MORA	EDUARDO KINGMAN #1 Y ARACELY GILBERT
RESTAURANT	QUEENS	AV. LA PRENSA Y AGUSTÍN DÁVALOS
RESTAURANT	FOGÓN DEL PUENTE	DUCHICELA Y REYNA CACHA
RESTAURANT	EL CANGREJO ROJO	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y DUCHICELA
RESTAURANT	SOFFIS	AV. MONSEÑOR LEÓNIDAS PROAÑO 17 Y ARUACANOS
RESTAURANT	EL VIAJERO	AV. MONSEÑOR LEÓNIDAS PROAÑO Y LIZARZABURU
RESTAURANT	ASADERO EL PARRILLERITO	MANUELA SANZ Y CALERO
RESTAURANT	LA POSADA	BOLIVIA 15-99 Y ESMERALDAS

RESTAURANT	PICANTERÍA ANITA	URUGUAY 17-23 Y COLOMBIA
RESTAURANT	LAS GAVIOTAS	EPLICACHIMA 20-76 Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
RESTAURANT	EL PREFERIDO	EPLICACHIMA Y REY CACHA
RESTAURANT	EL JEKE	COLON 17-12 Y COLOMBIA
RESTAURANT	EL HORNERO	PURUHA ENTRE 10 DE AGOSTO Y 1ra CONSTITUYENTE
RESTAURANT	BRISA MARINA 1	ESPAÑA Y 12 DE OCTUBRE
RESTAURANT	BRISA MARINA 3	COLOMBIA 19-05 Y VELASCO
RESTAURANT	ASADERO RIOBAMBEÑITO	10 DE AGOSTO Y MORONA
RESTAURANT	RINCÓN MANABITA	10 DE AGOSTO Y PURUHA
RESTAURANT	BONNY 1	VILLARROEL 15-52 Y ALMAGRO
RESTAURANT	PICO LOCO 2	VELOZ Y DIEGO DE IBARRA
RESTAURANT	EL REY DEL BURRITO	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y 1ras OLIMPIADAS
RESTAURANT	ATOMIUN	VELOZ Y CARLOS ZAMBRANO
RESTAURANT	TAMBO DE ORO	CARLOS ZAMBRANO 38-63 Y AYACUCHO
RESTAURANT	CHIFA PEKIN	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y PRINCESA TOA
RESTAURANT	MAR DE ORO	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y CARLOS ZAMBRANO
RESTAURANT	LAS HIEDRAS	AV. DANIEL LEÓN BORJA 42-52 Y DUCHICELA
RESTAURANT	MONREAL	AV. LA PRENSA Y VELOZ
RESTAURANT	K F C	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y EPLICACHIMA
RESTAURANT	EL IDOLO	JUNÍN Y PICHINCHA
RESTAURANT	EL DRAGÓN 1	LA VALLE 30-30 Y NEW YORK
RESTAURANT	BRISA MARINA 2	JUAN MONTALVO 30-01 Y NEW YORK
RESTAURANT	EL DRAGÓN 2	COMANDANTE JIMÉNEZ 30-30 Y NEW YORK
RESTAURANT	CHIFA DOBLE FELIZ REDONDO	CARABOBO 21-15 Y GUAYAQUIL
RESTAURANT	DON PATO	CARABOBO 21-42 Y 10 DE AGOSTO
RESTAURANT	SAN NICOLÁS	ESPEJO 24-18 Y OROZCO
RESTAURANT	ÓRALE ANTOJITOS MEXICANOS	10 DE AGOSTO 15-15 Y MORONA
RESTAURANT	EL VIEJO CORDOVEZ	ROCAFUERTE 25-31 Y OROZCO
RESTAURANT	RINCÓN ESMERALDEÑO	JUAN MONTALVO 29-54 Y VELOZ

RESTAURANT	DELIZ	BRASIL 23-17 Y 1ra CONSTITUYENTE
RESTAURANT	LA MOCCA	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE VÍA A GUANO FRENTE A LA EERSA
RESTAURANT	COSTA AZUL	AV. CANONIGO RAMOS Y 11 DE NOVIEMBRE
RESTAURANT	EDUS	LOS SAUCES 23-60 Y VELOZ
RESTAURANT	AMELITA	Nueva york Y COMANDANTE JIMÉNEZ
RESTAURANT	EL LINCE	AV. DANIEL LEÓN BORJA 30-16 Y LAVALLE
RESTAURANT	PUERTO AZUL	CARABOBO 23-50 Y VELOZ
RESTAURANT	LA JOYA	CHILE 17-41 Y BENALCAZAR
RESTAURANT	LA CASA VIEJA	OLMEDO 25-39 Y GARCÍA MORENO
RESTAURANT	LA GAVIOTA	LARREA 18-40 Y VILLARROEL
RESTAURANT	LA ISLA	10 DE AGOSTO Y MAGDALENA DÁVALOS
RESTAURANT	POLLO EJECUTIVO 6	AV. SUCRE 32-16 Y MÉXICO
RESTAURANT	POLLO EJECUTIVO 2	CARABOBO AV. UNIDAD NACIONAL
RESTAURANT	POLLO LOCO	NUEVA YORK Y JUAN MONTALVO
RESTAURANT	EL PARAÍSO	EPLICACHIMA 20-64 DANIEL LEÓN BORJA
RESTAURANT	LA FOGATA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 29-22 Y CARABOBO
RESTAURANT	POLLO EJECUTIVO 4	PRIMERA CONSTITUYENTE Y PURUHÁ
RESTAURANT	NARANJOS	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y URUGUAY
RESTAURANT	PORTÓN DORADO	DIEGO DE IBARRA 22-50 Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
RESTAURANT	PAPIOS 2	AV. LEOPOLDO FREIRE 07-39 LA DOLOROSA
RESTAURANT	JULIANITA	EPLICACHIMA Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
RESTAURANT	LENTEJITAS EL SABOR	ROCAFUERTE 27-78 Y VENEZUELA
RESTAURANT	HORNADOS CARMITA	CARABOBO 29-11 Y ARGENTINO
RESTAURANT	LA FRAGATA	COLOMBIA Y LARREA
RESTAURANT	MR GUS	ROCAFUERTE 27-54 Y AYACUCHO
RESTAURANT	EL RESBALÓN	VELOZ 31-38 VARGAS TORRES
RESTAURANT	POLLO GUS	10 DE AGOSTO 20-13 Y TORQUI
RESTAURANT	TABERNA BONANZA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 42-49 Y DUCHICELA

RESTAURANT	Q LANTRO	ARGENTINOS 26-38 Y GARCÍA MORENO
RESTAURANT	EL PALACIO DEL MENÚ	10 DE AGOSTO 08-15 Y ELOY ALFARO
RESTAURANT	EL DELIRIO	1ra CONSTITUYENTE Y MAGDALENA DÁVALOS
RESTAURANT	MONTEZUMA	JUAN MONTALVO 29-62 Y ARGENTINOS
RESTAURANT	PINCHOS DE LA URUGUAY	URUGUAY Y GONZALO DÁVALOS
RESTAURANT	HAPPY POLLO 2	AV. DANIEL LEÓN BORJA 34-14 Y AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN
RESTAURANT	HAPPY POLLO 1	GUAYAQUIL 23-57 Y LARREA
RESTAURANT	DELIMAR	URUGUAY 24-52 Y OROZCO
RESTAURANT	EL VIP	ROCAFUERTE Y 1ERA CONSTITUYENTE
RESTAURANT	CHIFA NUEVA JIN JIN	AV. M MIGUEL A LEÓN 22-36 Y AV. D LEÓN BORJA
RESTAURANT	CHIFA CASA CHINA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 29-38 Y JUAN MONTALVO
RESTAURANT	DON SEVERIN	COLON 22-44 Y 1ra CONSTITUYENTE
RESTAURANT	PAPIOS 1	AV. DANIEL LEÓN BORJA (GIRALDA PLAZA)
RESTAURANT	TUKYS	AV.LIZARZABURU, JUNTO A LA CHEVROLET.
RESTAURANT	CHIFA JOYSING	AV. UNIDAD NACIONAL 29-23 Y CARABOBO
RESTAURANT	CITTADINO	ESPEJO 19-23 Y VILLARROEL
RESTAURANT	POLLO KOKO LOCO	OLMEDO 28-57 Y CARABOBO
RESTAURANT	PICO LOCO 1	OLMEDO 28-09 Y ROCAFUERTE
RESTAURANT	POLLO EJECUTIVO 5	CORDOVEZ Y COLÓN
RESTAURANT	MONACO	AV. LA PRENSA Y ARGENTINOS
RESTAURANT	AVIBROS EL SABOR DEL ÉXITO	GUAYAQUIL 23-45 Y LARREA
RESTAURANT	POLLO EJECUTIVO 3	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y BRASIL
RESTAURANT	PARRILLADA DE FAUSTO	URUGUAY 38-50 LUIS A. FALCO NI
RESTAURANT	POLLO EJECUTIVO 1	ESPAÑA 19-11 Y VILLARROEL
RESTAURANT	SABOR CRIOLLO	EPLICACHIMA Y HUAYNA PALCON
RESTAURANT	CHIFA LA PLANCHA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 42-25 Y DUCHICELA
RESTAURANT	LA TOSCANA	MANUEL ELICIO FLOR Y CARLOS ZAMBRANO.

RESTAURANT	EL CALIPSO	MADRID 12-04 Y LONDRES
RESTAURANT	POLLOS STAV	AV. DANIEL LEÓN BORJA 41-88 Y DUCHICELA
RESTAURANT	ORIENTAL	AV. DANIEL LEÓN BORJA 39-22 Y CARLOS ZAMBRANO
RESTAURANT	EL MESÓN DEL REY	EPICLACHIMA Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
RESTAURANT	CHIFA SHENG YUAN	AV. UNIDAD NACIONAL 30-23 Y JUAN MONTALVO.
RESTAURANT	DON TON	PALMERAS #1 Y JUNÍN CONDOMINIOS CHIMBORAZO
RESTAURANT	GRAN COLOMBIANO	UNIDAD NACIONAL 39-03 Y CHILE
RESTAURANT	DI PAOLO 1	LAVALLE 22-36 Y PRIMERA CONSTITUYENTE
RESTAURANT	DI PAOLO 2	VELOZ 37-20 Y BRASIL
RESTAURANT	DON GUILLO	10 DE AGOSTO Y PURUHÁ
RESTAURANT	LA VASIJA	VELOZ 25-02 Y ESPAÑA
RESTAURANT	POLLO EJECUTIVO 7	AV. DE LA PRENSA 22-31 Y AV., DANIEL LEÓN BORJA
RESTAURANTE	CHAMPPS	AV. CIRCUNVALACIÓN #7 Y CARACAS
RESTAURANTE	CAMBAHUASI	AV. CIRCUNVALACIÓN Y SANTA MARTHA
RESTAURANTE	ZEN WEI VEGETARIANO	PRINCESA TOA 43-25 Y CALICUCHIMA
RESTAURANTE	ASADERO TEXAS	AV. LIZARZABURU FRENTE AL AEROPUERTO
RESTAURANTE	EL CHACARERO	5 DE JUNIO 21-46 Y 10 DE AGOSTO
RESTAURANTE	RINCÓN CHILENITO	PICHINCHA Y OROZCO
RESTAURANTE	CHOYS JR.	VELOZ Y JACINTO GONZÁLEZ
RESTAURANTE	CHARLIES PIZZERÍA	GARCÍA MORENO 21-31 Y 10 DE AGOSTO
RESTAURANTE	LA RAYUELA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 36-30 Y URUGUAY
RESTAURANTE	EL REY	FRANCIA 26-52 Y JUNÍN
RESTAURANTE	PORTOVIEJO 2	AV. 9 DE OCTUBRE Y MADRID
RESTAURANTE	FOGÓN SPORT	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN
RESTAURANTE	POLLO EMPERADOR 1	1ra CONSTITUYENTE 23-13 Y ESPAÑA
RESTAURANTE	LAS RIELES	DUCHICELA 15-61 Y LÍNEA FERREA

RESTAURANTE	BLADOS	ARGENTINOS 29-53 Y JUAN MONTALVO
RESTAURANTE	BONNY 2	1ra CONSTITUYENTE 12-15 Y DARQUEA
RESTAURANTE	EL VIENTO DEL OESTE	VENEZUELA 28-67 Y ROCAFUERTE
RESTAURANTE	DON CESÍ TAR	AV. BOLÍVAR BONILLA 1 Y CARACAS
RESTAURANTE	LA ESFINGE	UNIDAD NACIONAL Y BRASIL
RESTAURANTE	MEGA ASADERO	ESPEJO Y CORDOVEZ
RESTAURANTE	NUSAYVIDA	ESPEJO 16-03 Y ESMERALDAS
RESTAURANTE	DON PEDRO	AV. PEDRO VICENTE MALDONADO, FRENTE A LA SPOCH
RESTAURANTE	VEGETARIANO	ESMERALDAS 27-61 Y ROCAFUERTE
RESTAURANTE	PARRILLADAS DE LA COLON	CANONIGO RAMOS 18 Y JUAN CHIRI BOGA
RESTAURANTE	DOÑA SARITA	JACINTO EVIA . FRENTE AL ESTADIO DE LA ESPOCH
RESTAURANTE	COSTILLITAS B B Q	AV. CANÓNIGO RAMOS Y SAINT AMOUNT MONTREAD
RESTAURANTE	ISABELLA	15 DE NOVIEMBRE Y LÍNEA FERREA
RESTAURANTE	EL DORADO	CARABOBO 19-38 Y VILLARROEL
RESTAURANTE	SANSONE	VELASCO 28-06 Y AYACUCHO
RESTAURANTE	T Q	VELOZ Y LOS SAUCES
RESTAURANTE	PANAMERICANO	AV. PEDRO VICENTE MALDONADO, FRENTE A LA SPOCH
RESTAURANTE	EMPERADOR BROASTER 2	ELOY ALFARO Y AV. LEOPOLDO FREIRE
RESTAURANTE	SAN JOSÉ	BARRIO SAN JOSÉ DEL CHIBUNGA, A MANO DERECHA DEL PUENTE DEL RÍO CHIBUNGA, VÍA A YARUQUÍES
RESTAURANTE	CARNES LATINAS	COLOMBIA 26-16 Y GARCÍA MORENO
RESTAURANTE	PAPIOS 3	AV. LIZARZABURU
RESTAURANTE	COMIDAS DE VÍCTOR	PASEO SHOPPING RIOBAMBA, FRENTE A LA UNACH
RESTAURANTE	NUEVO MILENIO	CDLA. 24 DE MAYO Y LEÓNIDAS PROAÑO Y GALÁPAGOS
RESTAURANTE	PAPIOS 4	10 DE AGOSTO 23-11 Y COLON
RESTAURANTE	LA CASA EL SABOR RIOBAMBEÑO	MAYOR RUIZ 31-41 Y AV. DE LOS HÉROES

RESTAURANTE	CEBICHES DE LA RUMINAHUI	EL PASEO SHOPPING RIOBAMBA
RESTAURANTE	SU CASA	EPLICACHIMA Y HAYNA PALCÓN
RESTAURANTE	LANGOSTA AZUL	AV. LA PRENSA No27 Y OLIVOS
RESTAURANTE	LA PARADA	VIRGILIO CORRAL 14 Y CESAR LEÓN
RESTAURANTE	D MANUEL	PANAMERICANA No 9
RESTAURANTE	CHILIS	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y BEGONIAS PASEO SHOPPING RIOBAMBA
RESTAURANTE	NEPTUNO	AV. EDELBERTO BONILLA Y PURUÑA
RESTAURANTE	DOÑA ELSITA	EPLICACHIMA Y DANIEL LEÓN BORJA
RESTAURANTE	MARAVILLAS	JOAQUÍN CHIRI BOGA Y PRIMERA CONSTITUYENTE
RESTAURANTE	LA CASA DEL GAUCHO	LEOPOLDO FREIRE Y PARIS
RESTAURANTE	A FUEGO LENTO	ALMAGRO 28-02 Y AYACUCHO
RESTAURANTE	DELICIAS DON PACO	AYACUCHO 18-48 Y VELASCO
RESTAURANTE	VIRGEN DEL CISNE	Av. LA PRENSA N_19 Y OLIVOS
RESTAURANTE	RINCÓN EUROPEO	COLÓN 27-61 Y AYACUCHO
RESTAURANTE	SUBMARINO	VENEZUELA 29-70 Y JUAN MONTALVO
RESTAURANTE	CH FARINA	EL PASEO SHOPPING RIOBAMBA
RESTAURANTE	BBQ PINCHOS	EL PASEO SHOPPING RIOBAMBA
RESTAURANTE	MIRAGE CLUB	CONDORAZO Y AV. UNIDAD NACIONAL
RESTAURANTE	LUNA AZUL	JUNÍN 21-52 Y ESPEJO
RESTAURANTE	EL VERGEL	BRASIL 17-06 Y COLOMBIA
RESTAURANTE	LA TABLITA DEL TÁRTARO	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y CALLE BEGONIAS
RESTAURANTE	RIOBAMBA INN	CARABOBO 32-10 Y 1ra CONSTITUYENTE
RESTAURANTE	LA VACA MARINA	10 DE AGOSTO Y MORONA
RESTAURANTE	NATURAL FOOD	TORQUI 23-56 Y VELOZ
RESTAURANTE	ZEUS	AV. DANIEL LEÓN BORJA 41-29 Y DUCHICELA
RESTAURANTE	SAL Y PIMIENTA	AUTACHI 42-55 Y MANUEL ELICIO FLOR
RESTAURANTE	K F C 2	PASEO SHOPPING- VIA A GUANO
RESTAURANTE	RINCÓN EUROPEO	COLON 27-61 Y AYACUCHO

RESTAURANTE	LA ESTACIÓN	MAGDALENA DÁVALOS Y 10 DE AGOSTO
RESTAURANTE	DOÑA SARITA 2	COOP. LA CERÁMICA MZ. A
RESTAURANTE	PACIFIC BLUE	GUAYAQUIL Y JOAQUÍN CHIRI BOGA
RESTAURANTE	RINCÓN EUROPEO	LA PRENSA Y ARGENTINOS
RESTAURANTE	CARL´S JR	SAN ANTONIO DEL AEROPUERTO PASEO SHOPPING
RESTAURANTE	CALIPZO	1ERA CONSTITUYENTE 13- 56 Y LOJA
RESTAURANTE	ASIA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 43-40 Y DUCHICELA
RESTAURANTE	OLIVO	CARABOBO Y 10 DE AGOSTO
RESTAURANTE	BARRIO NUEVO	JUAN MONTALVO Y LUZ ELIZA BORJA
RESTAURANTE	DUE AMICI	DANIEL LEÓN BORJA Y CARLOS ZAMBRANO
RESTAURANTE	BETHANIA	AGUSTÍN CUEVA Y61 Y DEMETRIO AGUILERA
RESTAURANTE	GATITO GOLOSO	EPLICACHIMA Y DANIEL LEÓN BORJA
RESTAURANTE	POLLOS TEX	ESPEJO 33-68 Y AV. CORDOVEZ
RESTAURANTE	LE PIAF	VELOZ 10-41 Y PURUHÁ
RESTAURANTE	MENESTRAS DEL NEGRO	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE , PASEO SHOPPING
RESTAURANTE	CHEF ALEJO	EPLICACHIMA Y DANIEL LEÓN BORJA
RESTAURANTE	HONG KONG	DANIEL LEÓN BORJA Y CARLOS ZAMBRANO
RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 8	PEDRO VICENTE MALDONADO Y JUAN NAVARRO
RESTAURANTE	MEDITERRÁNEO	GUAYAQUIL Y JOAQUÍN CHIRI BOGA
RESTAURANTE	FOOD LOVERS	CARABOBO 11-17 Y 12 DE OCTUBRE
RESTAURANTE	CHOP CHOPS ANDERSON	C.C. PASEO SHOPPING RIOBAMBA
RESTAURANTE	POLLO BROSTER ESTELAR	LIZARZABURU Y 11 DE NOVIEMBRE
RESTAURANTE	POLLO GUS 2	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y BRASIL
RESTAURANTE	POLLOS VIP	AV. CANÓNIGO RAMOS Y AV. LA PRENSA
RESTAURANTE	LOS CHORIS	URUGUAY 21-60 Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
RESTAURANTE	CANGREJO AZUL	BOLÍVAR BONILLA Y LA HABANA

Fuente: Departamento de Turismo Riobamba

TABALA N°9
INVENTARIO DE LA ATRACTIVOS TURISTICOS DE LA CIUDAD DE
RIOBAMBA

Colegio Pedro Vicente Maldonado	Iglesia de la Catedral
El Palacio Municipal	Iglesia la Concepción
El Palacio de la Gobernación	Basílica del Sagrado Corazón de Jesús
Edificio del Correo	Iglesia de San Alfonso
El Teatro León	Iglesia la Merced
La Casa del Reloj de Lara	Iglesia San Antonio
La Casa de Bolívar	Parque Maldonado
Museo del Monasterio de las Conceptas	Parque Sucre
Museo Arqueológico “ Paquita Jaramillo”	Parque la Libertad
Museo Antropológico del Banco Central	Parque 21 de Abril
Museo de Piedra de la Catedral	La plaza de la Concepción
Mueso Córdova Román	Ciudadela Bellavista
Museo Militar de la Brigada Blindada Galápagos	El Ferrocarril

Fuente: Ministerio de Tursimo, Guía Turística de las Parroquias Rurales de Riobamba

3.19. GUÍA

De acuerdo al contexto en el cual se lo aplique, el término guía ostenta diversos significados. En términos generales, se entiende por guía aquello o a aquel que tiene por objetivo y fin el conducir, encaminar y dirigir algo para que se llegue a buen puerto en la cuestión de la que se trate.

Este tipo de función que recién describíamos la podemos hallar materializada tanto en una persona como en algún elemento específico que es de uso muy corriente y recurrente para la mayoría de las personas. (definición abc, 2007)

3.20. GUÍA GASTRONÓMICA TURÍSTICA

Una guía gastronómica turística, es un libro o folleto, que tiene como finalidad, indicar la forma y circunstancia de un lugar en específico. Puede decirse que intenta sustituir al guía turístico, aunque en general solo es un apoyo para este.

(www.Ejemplode.com, 2013)

3.21. HUECA GASTRONÓMICA O PATRIMONIAL

En primer lugar se debe aclarar lo que se entiende por hueca, palabra que los ecuatorianos y ecuatorianas entendemos, pero que no lo entienden todos los de habla hispana. Para nosotros/as la hueca es un lugar de venta de comida preparada popularmente conocida y reconocida como el mejor lugar para comer algún plato en especial.

Además, para que una de estos lugares sea considerado hueca, debe ser preferentemente popular, no muy costoso y no muy grande. Son los lugares que todos/as, o casi, conocemos, para comer cierto plato.

Las huecas patrimoniales son lugares de expendio de comida preparada que se puede considerar patrimonial. Es decir que los platos y/o bebidas ofertadas en estos lugares son generalmente los que se conocen como platos típicos; pero también son lugares que tienen un importante reconocimiento en su localidad, que son conocidos como lugares tradicionales de expendio de comida, con una historia y una permanencia, y que usan de preferencia productos locales, o al menos nacionales, en la preparación de sus platos. (Lydia Andrés, 2013)

IV. PREGUNTAS CIENTÍFICAS

¿Cuáles son los referentes teóricos y metodológicos para elaborar guías gastronómicas tradicionales?

¿Cuál es el método más apropiado para determinar si el turista nacional y extranjero llega a Riobamba por sus atractivos turísticos o su gastronomía?

¿Cuál es la estructura idónea para elaborar una guía gastronómica con sus atractivos turísticos y su gastronomía tradicional de la zona?

V. METODOLOGÍA

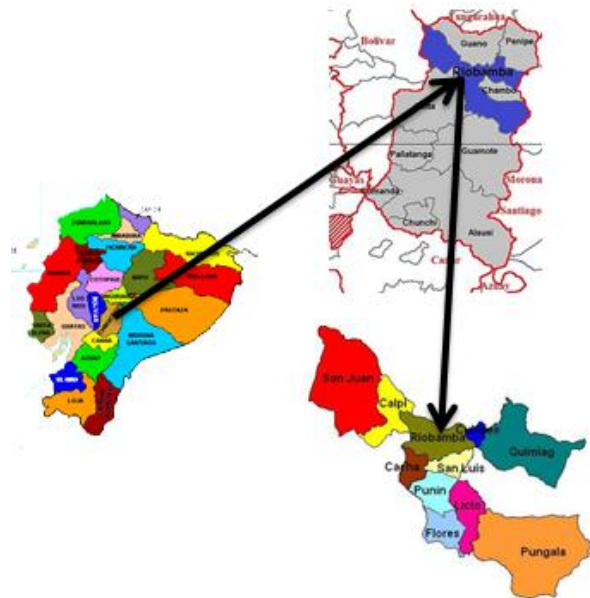
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

MAPA Nº 1 Localización

País: Ecuador

Provincia: Chimborazo

Ciudad: Riobamba



La investigación tuvo una duración de seis meses, tiempo en que se determinó la gastronomía tradicional y lugares turísticos de la ciudad de Riobamba para posteriormente establecer las preferencias gastronómicas de los turistas y por último diseñar y elaborar una guía gastronómica turística.

B. VARIABLES

1. Identificación

Variable independiente

- Potencial gastronómico

Variable dependiente

- Preferencias gastronómicas

2. Definición

- **Potencial gastronómico:**

Es lo que refiere a la abundancia de un material físico en un lugar determinado que es sometido a un estudio y se lo puedo explotar económicamente.

- **Preferencias gastronómicas:**

Muestra un interés concreto por una preparación que conecta con nuestros sentidos, una afinidad personal o con la subjetividad.

3. Operacionalización de variables

VARIABLE	CATEGORÍA	INDICADOR
Variable independiente Potencial gastronómico	Saberes	Historia Utensilios ancestrales Técnicas ancestrales
Variable dependiente Preferencias gastronómicas	Turistas	Nacionales
		Extranjeros

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

1. Investigación Observacional y de corte transversal.

Observacional por cuanto el investigador se limitó a “la observación y el registro” de los acontecimientos sin intervención alguna en el curso natural de éstos. Corte Transversal debido a que la investigación se llevó a cabo en un solo momento temporal.

2. Diseño de estudio no experimental

Es una investigación en la cual sus variables no son afectadas en su estado natural, este estudio hace referencia a una revisión bibliográfica donde la información obtenida se adapta a la realidad de la ciudad de Riobamba.

D. POBLACIÓN Y MUESTRA

1. Población

- a. Turistas nacionales que visitaron Riobamba en el año 2014
- b. Turistas extranjeros que visitaron Riobamba en el año 2014

Fuente: Ferrocarriles del Ecuador. Estación del tren Riobamba

- c. Propietarios de la huecas gastronómicas
 - a. 43418
 - b. 28945

Total: 72363 turistas nacionales y extranjeros

- c. 8 propietarios

2. Muestra

$$n = \frac{N}{e^2 (N - 1) + 1}$$

n = tamaño de la muestra

N = población de estudio

e = error estimado

$$n = \frac{72363}{(0.05)^2(72363 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{72363}{(0.0025)(72362) + 1}$$

$$n = \frac{72363}{181.905}$$

$$n = 398 \text{ turistas}$$

$$F = \frac{n}{N} = \% \text{ estratificación}$$

$$\frac{398}{72363} = 0.0055000484 \% \text{ estratificación}$$

- a. $43418 \times 0.0055000484 = 239$ turistas nacionales
- b. $28945 \times 0.0055000484 = 159$ turistas extranjeros

3. Objeto de estudio

El objeto que se estudio es la gastronomía tradicional y los atractivos turísticos de la ciudad de Riobamba.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

1. Ficha técnica

Este instrumento ayudó a la determinación de las huecas gastronómicas según los parámetros marcados.

2. Ficha de observación

Para la investigación se elaboró una ficha de observación con la se obtuvo información sobre las huecas gastronómicas determinadas con parámetros marcados en la ficha técnica.

3. Encuesta

Fue aplicada a los turistas nacionales y turistas extranjeros a quienes les preguntamos su preferencia por qué visita Riobamba por su gastronomía tradicional o sus atractivos turísticos.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. POTENCIAL GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

CUADRO N°8 FICHA TÉCNICA

Objetivo: La siguiente ficha técnica tiene como objetivo identificar el potencial gastronómico de la ciudad de Riobamba por medio de parámetros establecidos los que se calificaran en una escala de 1= mala a 5 = excelente.

INDICADOR	CALIFICACIÓN
Mala	1
Regular	2
Buena	3
Muy buena	4
Excelente	5

LUGAR	Histo- ria	Utiliza utensilios ancestra- les	Utiliza técnicas ances- trales	Ofrece platos tradicio- nales	Su decora- ción es tradicio- nal	Lugar de fácil ubicación	Higiene adecuada	Buena atención al cliente	Recono- cimiento local	Total
Ceviches Doña Mary (Coliseo)	5	3	4	5	3	5	5	5	5	40
Las Tripitas del Coliseo	5	4	5	5	4	5	5	5	5	43
Restauran Doña Magnolita	4	4	3	4	2	4	4	4	4	33
Fritadas Laurita	5	5	4	5	3	5	5	5	5	42
Restauran La Doña Luna	5	3	3	4	3	5	2	3	4	32
Local # 5 Ana Campoverde (Mercado la Merced)	5	5	5	5	4	5	4	5	5	43
Jugos con hielo del Chimborazo Victoria	5	4	3	5	4	5	5	5	5	41
Orgasmo Total	3	3	3	3	3	4	4	5	4	32
Lentejitas el Sabor	5	3	3	3	3	4	5	4	4	34
Picantería Ximenita	5	5	5	5	4	5	5	5	5	44
Picantería Anita	5	3	3	5	4	5	5	5	5	40
Cuchifritos	5	3	3	5	2	4	4	3	4	33
Ricas tortillas en piedra (La Vasija)	5	5	5	5	5	4	3	4	5	41

TABLA N°10

FICHA PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Nombre del lugar: Ceviches Doña Mary

Ubicación del lugar: Pichincha y Veloz (Coliseo Teodoro Gallegos Borja)

Nombre del propietario: María Guamán

Platillos que ofrece: Ceviche de chochos

Horario de atención: Lunes a Domingo de 7h00 a 14h00

Años de tradición: 33 años

Historia del lugar

A inicios de este emprendimiento Doña Mary cuenta que empezó vendiendo en carretas a dos cuadras de donde está ubicada actualmente, con 33 años de tradición el platillo inicial fue cuero de chanco chamuscado acompañado con chochos que servían en papeles, la necesidad de satisfacer al cliente llevó a Doña Mary a modificar el platillo a lo que en la actualidad se lo conoce como ceviche de chochos, teniendo mucha acogida y convirtiéndose en una preparación degustada por personas de toda clase social posicionándolo como un platillo tradicional de la ciudad de Riobamba.

Técnicas que utiliza para la preparación:

Técnica de cocción		Técnica de cocción	
Asado		Hervido	x
Asado a la parrilla o en asador		Fermentado	
Asar dentro de una caña		Tostado	x
Asar en las cenizas		Alimentos envueltos en hojas	
Asar en las brasas		Sancochado	
Pachamanca (olla de tierra)		Fritura	
Huatia (asar con terrones de tierra, adobes o arena caliente)		Cocido al vapor	
Las piedras calientes		Cocido a baño maría	
Otros			
Licudo	x	Desaguado	x

Fuente: Rosario Olivas Weston y Eduardo Estrella

Elaborado por: Francisco Haro

Utensilios ancestrales que utiliza:

De barro		De madera		De metal		De piedra		Otros	
Achiotero		Artesa		Achiotera		Piedra laja		Abanico de totora	
Ajicero		Azhanga		Bandeja de hierro enlozado		Piedra de moler ají	x	Ajicero de cristal	
Cazuela		Barrica		Chocolatera de bronce		Piedra de moler morocho		Cedazo de madera y crin de caballo	
Mediano		Batea		Cucharón	x	Piedra de moler especerías		Chuspa de tela	
Olla		Batidor de menestra		Espumadera	x	Tullpa		Mate	
Tiesto		Bolillo		Harnero de lata					
Tortero		Cuchara de palo	x	Lata para asar tortillas					
Pondo		Gancho		Molino corona					
		Molinillo		Paila de bronce					
		Mortero y mazo		Rallador					
		Tabla		Tamalera					
				Cucharetas	x				
				Cuchillos	x				

Fuente: Julio Pazos Barrera

Elaborado por: Francisco Haro

Otros utensilios que utiliza:

De plástico		De vidrio		De aluminio	
Vasos plásticos	x	Vasos de vidrio	X	Tazones	x
Canastas plásticas	x	Posillos	X	Pinzas	x
Cedazo plástico	x				
Jarras plásticas	x				
tablas plásticas	x				
Varios					
Cevicheros de porcelana y de melanine					

Maquinaria ancestral que utiliza:

Ninguna

Maquinaria moderna que utiliza:

Maquinaria		Maquinaria	
Licadoras	X	Refrigerador	x
Cocina industrial	X	Congelador	x
Carretilla	X		

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre del platillo:	Ceviche de chochos		
Nombre del local:	Ceviches Doña Mary		
Lugar de expendio:	Coliseo Teodoro Gallegos Borja		
Categoría:	Entrada		
Pax:	5		
Peso Porción:	200 gr		
INGREDIENTES	UNID	CANT	MISE EN PLACE
Cebolla paiteña	gr	50	Corte pluma
Tomate riñón	gr	100	Cocidos
Cuero de cerdo	gr	50	Cocido, cortado en cuadros
Chochos	gr	250	Cocidos, desagüados, lavados
Limón sutil	und	1	Zumo
Maíz	gr	125	Tostado
Canguil	gr	100	Reventado
Aceite	cc	20	
Sal			Cantidad necesaria
Agua	cc	1500	
Achiote	cc	20	
Perejil	gr	5	Repicado
PREPARACIÓN:			
1. Los chochos se cocinan y desaguan.			
2. El cuero se cocina por varias horas con sal, una vez listo se le pone achiote.			
3. Los tomates deben ser cocinados hasta obtener una pasta.			
4. Los acompañamientos son cebolla cortada en pluma, perejil picado, canguil reventado y maíz tostado, limón sutil.			

Fuente: Entrevista a la propietaria del local

Elaborado por: Francisco Haro

TABLA N°11

FICHA PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Nombre del lugar: Fritadas Laurita

Ubicación del lugar: Av. Daniel León Borja y Eplicachima (esquina)

Nombre del propietario: Allauca

Platillos que ofrece: Fritada con llapingachos

Horario de atención: Lunes a Sábado de 10h30 a 19h30

Años de tradición: 14 años

Historia del lugar

La señora Laurita inició cocinando la fritada en un brasero a carbón y leña hace 14 años, convirtiéndose en una tradición que la llevaría hasta la actualidad, en ese entonces lo hacía en la vereda del mismo lugar donde ahora está ubicado el local. Doña Laurita manifiesta que este saber fue herencia de su madre quien vendía este platillo en su domicilio y solo para fechas especiales. Dejando su labor antigua que era vender frutas se aventuró en este nuevo emprendimiento, observando la acogida de los clientes por la preparación su negocio fue creciendo y el volumen de ventas aumentando hasta convertirse en un lugar de reconocimiento por los habitantes riobambeños.

Técnicas que utiliza para la preparación:

Técnica de cocción		Técnica de cocción	
Asado		Hervido	x
Asado a la parrilla o en asador		Fermentado	
Asar dentro de una caña		Tostado	x
Asar en las cenizas		Alimentos envueltos en hojas	
Asar en las brasas		Sancochado	x
Pachamanca (olla de tierra)		Fritura	x
Huatia (asar con terrones de tierra, adobes o arena caliente)		Cocido al vapor	
Las piedras calientes		Cocido a baño maría	

Fuente: Rosario Olivas Weston y Eduardo Estrella

Elaborado por: Francisco Haro

Utensilios ancestrales que utiliza:

De barro		De madera		De metal		De piedra		Otros	
Achiotero		Artesa		Achiotera		Piedra laja		Abanico de totora	
Ajicero		Azhanga		Bandeja de hierro enlozado	x	Piedra de moler ají		Ajicero de cristal	
Cazuela		Barrica		Chocolatera de bronce		Piedra de moler morocho		Cedazo de madera y crin de caballo	
Mediano		Batea		Cucharón	x	Piedra de moler especerías		Chuspa de tela	
Olla		Batidor de menestra		Espumadera	x	Tullpa		Mate	
Tiesto		Bolillo	x	Harnero de lata	x				
Tortero		Cuchara de palo	x	Lata para asar tortillas	x				
Pondo		Gancho		Molino corona					
		Molinillo		Paila de bronce	x				
		Mortero y mazo		Rallador	x				
		Tabla	x	Tamalera					
				Cucharetas	x				
				Cuchillos	x				

Fuente: Julio Pazos Barrera

Elaborado por: Francisco Haro

Otros utensilios que utiliza:

De plástico		De vidrio		De aluminio	
Vasos plásticos	x	Vasos de vidrio	X	Bandejas de aluminio	x
Tachos plásticos	x			Ollas	x
Cedazo plástico	x				

Maquinaria ancestral que utiliza:

Brasero de carbón y leña

Maquinaria moderna que utiliza:

Maquinaria		Maquinaria	
Licuadoras	X	Refrigerador	x
Cocina industrial	X	Congelador	x
Cortador de huesos	X		

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre del platillo:	Fritada con llapingachos		
Nombre del local:	Fritadas Laurita		
Lugar de expendio:	Sector Terminal Terrestre		
Categoría:	Plato fuerte		
Pax:	8		
Peso Porción:	300 gr		
INGREDIENTES	UNID	CANT	MISE EN PLACE
Carne de cerdo	gr	500	Cortada en cuadros grandes
Costilla de cerdo	gr	500	Lavado y cortada en trozos
ajo	und	4	Partidos por la mitad
Cebolla blanca	una	1	En trozos
Manteca	gr	200	
Cebolla paiteña	gr	50	Cortada en juliana
Tomate riñón	gr	50	Picado en cuadros pequeños
Cilantro	gr	15	Repicado
Limón sutil	und	5	zumo
Papas	gr	2000	Cocinadas y aplastadas
Achiote	cc	40	
Mote	gr	600	Cocinado
Sal			Cantidad necesaria
Comino			Cantidad necesaria
PREPARACIÓN:			
1. La carne y costillas se hierven con agua en una paila de bronce adicionando ajo, cebolla blanca, manteca, sal, comino se cocina por una hora.			
2. Las papas para los llapingachos se cocinan hasta que estén blandas se aplastan y se mezclan con el achiote como una masa después se dora en una lata de metal.			
3. Se sirve la fritada acompañada de los llapingachos, mote cocinado, curtido que se hace con cebolla paiteña, tomate riñón, culantro, limón y sal.			

Fuente: Entrevista a la propietaria del local.

Elaborado por: Francisco Har

TABLA N°12

FICHA PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Nombre del lugar: Local # 5 Ana Campoverde

Ubicación del lugar: Mercado la merced (Guayaquil y Colón)

Nombre del propietario: Ana Campoverde

Platillos que ofrece: Chanco Hornado

Horario de atención: Lunes a Domingo de 07h00 a 14h00

Años de tradición: 30 años

Historia del lugar:

Ana Campoverde menciona que su madre le dejó esta gran herencia de sabores y saberes que es la preparación de Chanco Hornado, después de la muerte de su progenitora se hace cargo del negocio vendiendo este platillo en la Merced donde en la antigüedad era un redondel en el cual las hornaderas estaban ubicadas alrededor de él. Manifiesta que la forma de elaborarlo y el sabor sigue siendo el mismo de cómo lo hacía su madre, convirtiéndose en una tradición que en este lugar se lleva por más de 30 años.

Técnicas que utiliza para la preparación:

Técnica de cocción		Técnica de cocción	
Asado	x	Hervido	x
Asado a la parrilla o en asador		Fermentado	
Asar dentro de una caña		Tostado	x
Asar en las cenizas		Alimentos envueltos en hojas	
Asar en las brasas		Sancochado	
Pachamanca (olla de tierra)		Fritura	
Huatia (asar con terrones de tierra, adobes o arena caliente)		Cocido al vapor	
Las piedras calientes		Cocido a baño maría	
Otros			
Asado en horno de leña	x		

Fuente: Rosario Olivas Weston y Eduardo Estrella

Elaborado por: Francisco Haro

Utensilios ancestrales que utiliza:

De barro		De madera		De metal		De piedra		Otros	
Achiotero		Artesa		Achiotera		Piedra laja		Abanico de totora	
Ajicero		Azhanga		Bandeja de hierro enlozado		Piedra de moler ají		Ajicero de cristal	
Cazuela		Barrica		Chocolatera de bronce		Piedra de moler morocho		Cedazo de madera y crin de caballo	
Mediano		Batea		Cucharón	X	Piedra de moler especerías		Chuspa de tela	
Olla		Batidor de menestra		Espumadera		Tullpa		Mate	
Tiesto		Bolillo		Harnero de lata					
Tortero		Cuchara de palo	x	Lata para asar tortillas					
Pondo		Gancho		Molino corona	X				
		Molinillo		Paila de bronce					
		Mortero y mazo		Rallador	X				
		Tabla		Tamalera					
				Cucharetas	X				
				Cuchillos	x				
Utensilios varias									
		Tronco para romper huesos	x	calentador	x				
				Hachuela	x				
				Latas galvanizadas	x				

Fuente: Julio Pazos Barrera

Elaborado por: Francisco Haro

Otros utensilios que utiliza:

De plástico	
Vasos plásticos	X
Balde plásticos	X
Cedazo plástico	X
Cucharas plásticas	X

Maquinaria ancestral que utiliza:

Horno de leña

Brasero pequeño

Maquinaria moderna que utiliza:

Maquinaria		Maquinaria	
Cocina industrial	x	Refrigerador	x
		Congelador	x

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre del platillo:	Chancho Hornado		
Nombre del local:	Local # 5 Ana Campoverde		
Lugar de expendio:	Mercado la merced		
Categoría:	Plato fuerte		
Pax:	100		
Peso Porción:	300 gr		
INGREDIENTES	UNID	CANT	MISE EN PLACE
Cerdo mediano	Kg	20	
Canela	Gr	200	Polvo
Ajo	Und	20	
Cebolla	Und	10	3 und en juliana
Achiote	Cc	100	
Hierbitas	Gr	200	Repicado
Apio	Gr	100	
Mote	Kg	5	Cocinado
Habas	Kg	2.5	Cocinadas
Mel loco	Kg	2.5	
Chicha	Lt	2	Avinagrada
Lechuga	Und	3	Desinfectada
Tomates riñón	Und	4	Picados
Ajíes	und	2	
Sal			Cantidad necesaria
Comino			Cantidad necesaria
PREPARACIÓN:			
1. Se lava el chancho y se quita todas cerdas.			
2. Se aliña con cebolla, apio, canela, ajo, achiote, hierbitas, comino, sal.			
3. Se deja reposar por dos días para que los aliños se impregnen en la carne.			
4. Se lleva al horno de leña de 6 a 8 horas.			
5. El chiriucho se lo prepara con chicha de jora, ají, cebolla, tomate, hierbitas, y ensalada de lechuga.			
6. Se sirve acompañado de mote cocido en leña, habas y mellocos.			

Fuente: Entrevista a la propietaria del local

Elaborado por: Francisco Haro

TABLA N°13

FICHA PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Nombre del lugar: Jugos Victoria

Ubicación del lugar: Mercado la Merced (Guayaquil y Colón)

Nombre del propietario: Rosa Almachi

Platillos que ofrece: Jugos de frutas naturales con hielo del Chimborazo

Horario de atención: Lunes a Domingo de 6h30 a 15h00

Años de tradición: 50 años

Historia del lugar:

Rosa Almachi lleva esta tradición desde hace 50 años que heredó de sus abuelos, a inicios de esta hueca se ofrecía frescos con raspado del hielo del Chimborazo, preparados con frutos que se adquirían en la farmacia Bristol quienes vendían estos ingredientes en aquella época, bebidas principalmente consumidas por turistas costeos que visitan la ciudad. Luego con la modernidad se utilizó la licuadora y se reemplazó los frescos por jugos con hielo que es extraído de las entrañas de nevado Chimborazo por el señor Baltazar Ushca, el último hielero que realiza esta actividad un icono de tradición Riobambeña.

Técnicas que utiliza para la preparación:

Técnica de cocción		Técnica de cocción	
Asado		Hervido	x
Asado a la parrilla o en asador		Fermentado	
Asar dentro de una caña		Tostado	
Asar en las cenizas		Alimentos envueltos en hojas	
Asar en las brasas		Sancochado	
Pachamanca (olla de tierra)		Fritura	
Huatia (asar con terrones de tierra, adobes o arena caliente)		Cocido al vapor	
Las piedras calientes		Cocido a baño maría	
Otros			
Licuada	X		

Fuente: Rosario Olivas Weston y Eduardo Estrella

Elaborado por: Francisco Haro

Utensilios ancestrales que utiliza:

De barro		De madera		De metal		De piedra		Otros	
Achiotero		Artesa		Achiotera		Piedra laja		Abanico de totora	
Ajicero		Azhanga		Bandeja de hierro enlozado		Piedra de moler ají		Ajicero de cristal	
Cazuela		Barrica		Chocolatera de bronce		Piedra de moler morocho		Cedazo de madera y crin de caballo	
Mediano		Batea		Cucharón	X	Piedra de moler especerías		Chuspa de tela	
Olla		Batidor de menestra		Espumadera		Tullpa		Mate	
Tiesto		Bolillo		Harnero de lata					
Tortero		Cuchara de palo		Lata para asar tortillas					
Pondo		Gancho		Molino corona	X				
		Molinillo		Paila de bronce					
		Mortero y mazo		Rallador	X				
		Tabla		Tamalera					
				Cucharetas	X				
				Cuchillos	x				

Fuente: Julio Pasos Barrera

Elaborado por: Francisco Haro

Otros utensilios que utiliza:


De plástico		De vidrio		De aluminio	
Vasos plásticos	x	Vasos de vidrio	X	Bandejas de aluminio	x
Canastas plásticas	x				
Cedazo plástico	x				
Jarras plásticas	x				

Maquinaria ancestral que utiliza:

Ninguna

Maquinaria moderna que utiliza:

Maquinaria		Maquinaria	
Licadoras	x	Refrigerador	x
Trituradora de hielo	x	Congelador	x
Extractor de jugos	x	Dispensador de agua purificada	x

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre del platillo:	Jugos con hielo del Chimborazo		
Nombre del local:	Jugos Victoria		
Lugar de expendio:	Mercado la Merced		
Categoría:	Bebida		
Pax:	5		
Peso Porción:	220 cc		
INGREDIENTES	UNID	CANT	MISE EN PLACE
Frutas	Gr	250	Diferentes tipos según el jugo
Hielo del Chimborazo	Gr	120	Triturado
Agua	Cc	250	Purificada
Azúcar	Gr	100	Blanca refinada
PREPARACIÓN:			
1. Se seleccionan las frutas adecuadas las cuales deben ser brillantes de textura buena.			
2. Se lavan y se almacenan adecuadamente.			
3. Algunas se cocinan como es el caso de naranjilla por qué tiene mucha fumigación,			
4. Se parte las frutas en trozos se las coloca en la licuadora con azúcar y agua purificada.			
5. Se prepara el hielo del Chimborazo el cual es triturado y puesto en un vaso para servir el jugo.			

Fuente: Entrevista a la propietaria del local

Elaborado por: Francisco Haro

TABLA N°14

FICHA PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Nombre del lugar: Picantería Ximenita

Ubicación del lugar: Colón y Esmeraldas

Nombre del propietario: Ximena Falconí

Platillos que ofrece: Picante con morcilla

Horario de atención: Lunes a Sábado de 17h00 a 22h00

Años de tradición: 22 años

Historia del lugar

Los abuelos de doña Ximena Falconí empezaron con la elaboración del picante con morcilla los que heredaron la preparación a su nieta; la necesidad de ayudar en el hogar hizo que doña Ximenita empezara la venta de este platillo en la vereda esquinera a pocos pasos de donde se encuentra ubicado el nuevo local, tradición que lleva 22 años de esfuerzo para mantenerlo; una combinación de ingredientes singulares como las tripas del cerdo, menudo, vegetales y condimentos hacen de este platillo sea apetecido por la clientela, que la propietaria ha ganado por la buena atención y cariño que trata a sus comensales.

Técnicas que utiliza para la preparación:

Técnica de cocción		Técnica de cocción	
Asado		Hervido	X
Asado a la parrilla o en asador		Fermentado	
Asar dentro de una caña		Tostado	
Asar en las cenizas		Alimentos envueltos en hojas	
Asar en las brasas		Sancochado	
Pachamanca (olla de tierra)		Fritura	X
Huatia (asar con terrones de tierra, adobes o arena caliente)		Cocido al vapor	
Las piedras calientes		Cocido a baño maría	

Fuente: Rosario Olivas Weston y Eduardo Estrella

Elaborado por: Francisco Haro

Utensilios ancestrales que utiliza:

De barro		De madera		De metal		De piedra		Otros	
Achiotero		Artesa		Achiotera	x	Piedra laja		Abanico de totora	
Ajicero		Azhanga		Bandeja de hierro enlozado	x	Piedra de moler ají		Ajicero de cristal	
Cazuela		Barrica		Chocolatera de bronce		Piedra de moler morocho		Cedazo de madera y crin de caballo	
Mediano		Batea		Cucharón	x	Piedra de moler especerías		Chuspa de tela	
Olla		Batidor de menestra		Espumadera	x	Tullpa		Mate	
Tiesto		Bolillo		Harnero de lata					
Tortero		Cuchara de palo		Lata para asar tortillas					
Pondo		Gancho		Molino corona					
		Molinillo		Paila de bronce					
		Mortero y mazo		Rallador					
		Tabla		Tamalera					
				Cucharetas	x				
				Cuchillos	x				
Varios									
				Pinzas	x				

Fuente: Julio Pazos Barrera

Elaborado por: Francisco Haro

Otros utensilios que utiliza:

De plástico		De aluminio	
Vasos plásticos	x	Bandejas de aluminio	x
Canastas plásticas	x	Ollas	x
Cedazo plástico	x		

Maquinaria ancestral que utiliza:

Ninguna

Maquinaria moderna que utiliza:

Maquinaria		Maquinaria	
Licuadoras	x	Refrigerador	x
Cocina industrial	x	Congelador	x
Embutidora	x	Dispensador de agua purificada	x

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre del platillo:	Picante con morcilla		
Nombre del local:	Picantería Ximenita		
Lugar de expendio:	Barrio la joya		
Categoría:	Entrada		
Pax:	10		
Peso Porción:	250 gr		
INGREDIENTES	UNID	CANT	MISE EN PLACE
Col	Gr	300	cocinada
Arroz	Gr	1000	cocinado
Hierba buena	Gr	40	Chifonade
Orégano	Gr	40	seco
Pasas	Gr	100	Enteras
Panela negra	Gr	30	
Albaca	Gr	30	Chifonade
Intestinos de cerdo	Und	1	Lavado abundante
Menudo de cerdo	Und	1	Lavado abundante
Maní	Gr	200	Zarza
Leche	Lt	1	
Sal			Cantidad necesaria
Comino			Cantidad necesaria
Mote	Kg	1,5	Cocinado
PREPARACIÓN:			
1. Para la morcilla picar la col y cocinar, preparar el arroz secar y enfriar, en un recipiente mezclar estos ingredientes añadiendo sal, comino, hierba buena y albaca.			
2. Se prepara la tripa que tiene que ser lavada muy bien previamente.			
3. Seguido se procede a embutir la tripa con la preparación anterior.			
4. Se prepara una olla con agua sobre un fogón para cocinarla, se deja enfriar y finalmente hay que freírla en una paila de bronce.			
5. Para el picante se lava el menudo, se pone a cocinar, se retira y se deja enfriar.			
6. Se corta en trozos y se vuelve a cocinar adicionando leche licuada con maní..			
7. Se acompaña con mote cocinado para servir.			

Fuente: Entrevista Propietaria del local

Elaborado por: Francisco Haro

TABLA N°15

FICHA PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Nombre del lugar: Picantería Anita

Ubicación del lugar: Uruguay 17-23 y Colombia

Nombre del propietario: Martha Guamán

Platillos que ofrece: Yaguarlocro

Horario de atención: Jueves a Martes de 7h30 hasta 15h30

Años de tradición: 40 años

Historia del lugar

Esta picantería fue fundada por la señora Anita Guamán la cual empezó vendiendo en una carretilla en la parte de afuera de donde se encuentra ubicado el actual local, en sus inicios ofrecía mote con chicharrón y el famoso yaguarlocro dejando como herencia este saber a su hija Marta Guamán, actual propietaria, nos comenta que la clave de su éxito es utilizar ingredientes frescos y de calidad, esta tradición lleva 40 años alcanzando un éxito rotundo, por lo que este hueca se ha convertido en la preferida por los riobambeños.

Técnicas que utiliza para la preparación:

Técnica de cocción		Técnica de cocción	
Asado		Hervido	x
Asado a la parrilla o en asador		Fermentado	
Asar dentro de una caña		Tostado	x
Asar en las cenizas		Alimentos envueltos en hojas	
Asar en las brasas		Sancochado	
Pachamanca (olla de tierra)		Fritura	x
Huatia (asar con terrones de tierra, adobes o arena caliente)		Cocido al vapor	x
Las piedras calientes		Cocido a baño maría	
Otros			
Licuado	x		

Fuente: Rosario Olivas Weston y Eduardo Estrella

Elaborado por: Francisco Haro

Utensilios ancestrales que utiliza:

De barro		De madera		De metal		De piedra		Otros	
Achiotero		Artesa		Achiotera	x	Piedra laja		Abanico de totora	
Ajicero		Azhanga		Bandeja de hierro enlozado	x	Piedra de moler ají		Ajicero de cristal	x
Cazuela		Barrica		Chocolatera de bronce		Piedra de moler morocho		Cedazo de madera y crin de caballo	
Mediano		Batea		Cucharón	x	Piedra de moler especerías		Chuspa de tela	
Olla		Batidor de menestra		Espumadera	x	Tullpa		Mate	
Tiesto		Bolillo		Harnero de lata					
Tortero		Cuchara de palo	x	Lata para asar tortillas	x				
Pondo		Gancho		Molino corona	x				
		Molinillo		Paila de bronce					
		Mortero y mazo		Rallador	x				
		Tabla	x	Tamalera					
				Cucharetas					
				Cuchillos					

Fuente: Julio Pazos Barrera

Elaborado por: Francisco Haro

Otros utensilios que utiliza:

De plástico		De vidrio		De aluminio	
Vasos plásticos	x	Vasos de vidrio	X	Bandejas de aluminio	x
Canastas plásticas	x			Ollas	x
Cedazo plástico	x			bandejas	x
Jarras plásticas	x				
Platos	x				

Maquinaria ancestral que utiliza:

Ninguna

Maquinaria moderna que utiliza:

Maquinaria		Maquinaria	
Licadoras	x	Refrigerador	x
Cocina industrial	x	Congelador	x
Dispensador de agua purificada	x	Geridón	x

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre del platillo:	Yaguarlocro		
Nombre del local:	Picantería Anita		
Lugar de expendio:	Barrio del IEES		
Categoría:	Entrada		
Pax:	10		
Peso Porción:	200 gr		
INGREDIENTES	UNID	CANT	MISE EN PLACE
Tripas de borrego	Gr	1000	Lavado profundo
Panza borrego	Gr	500	Lavado profundo
Hierba buena	Gr	150	
Limón sutil	Und	2	Zumo
Papa	Gr	1500	Peladas
Orégano	Gr	150	Fresco
Ajo	Und	4	Repicado
Aceite	Cda	2	
Maní	Gr	225	Tostado y molido
Leche	Cc	400	
Sangre de borrego	Cc	600	
Cebolla blanca	Gr	300	Bronise mediano
Achiote	Cc	30	
Aguacate	Und	3	En medias lunas
Sal			Cantidad necesaria
Pimienta			Cantidad necesaria
PREPARACIÓN:			
1. Lavar las tripas y la panza con abundante agua.			
2. Poner en cocción con la cebolla, hierba buena, ajo, sal, pimienta			
3. Una vez cocinada se la escurre y se la corta en dado conservar el caldo de cocción			
4. Hacer un refrito de cebolla blanca con achiote y mezclar con el caldo.			
5. Las papas cortar en trozos y cocinar en el caldo reservado añadiendo las tripas.			
6. Licuar el maní con la leche, agregar en el caldo con orégano, aceite.			
7. La sangre de borrego cocinar, escurrir, desmenuzar y freír con poco aceite agregando cebolla blanca sal y pimienta.			
8. Servir el caldo con sangre cocinada y limón.			

Fuente: Entrevista a la propietaria del local

Elaborado por: Francisco Haro

TABLA N°16

FICHA PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Nombre del lugar: Ricas tortillas en piedra

Ubicación del lugar: Espejo y Avenida Circunvalación, a media cuadra del redondel de la Vasija.

Nombre del propietario: Maruja Guanga

Platillos que ofrece: Tortillas de maíz en piedra

Horario de atención: Lunes a Viernes de 16h00 a 19h00, Sábados y Domingos de 13h00 a 22h00

Años de tradición: 35 años

Historia del lugar

Preparación originaria de la ciudad de Penipe donde los padres de Maruja Guanga lo elaboraban y vendían, dejando esta tradición a la actual propietaria que ubico el actual local en un sitio popular llamado el redondel de La Vasija, con 35 años de tradición la receta sigue manteniendo los mismos ingredientes y forma de cocción manteniendo su sabor peculiar.

Técnicas que utiliza para la preparación:

Técnica de cocción		Técnica de cocción	
Asado	x	Hervido	
Asado a la parrilla o en asador		Fermentado	
Asar dentro de una caña		Tostado	
Asar en las cenizas		Alimentos envueltos en hojas	
Asar en las brasas		Sancochado	
Pachamanca (olla de tierra)		Fritura	
Huatia (asar con terrones de tierra, adobes o arena caliente)		Cocido al vapor	
Las piedras calientes	x	Cocido a baño maría	

Fuente: Rosario Olivas Weston y Eduardo Estrella

Elaborado por: Francisco Haro

Utensilios ancestrales que utiliza:

De barro		De madera		De metal		De piedra		Otros	
Achiotero		Artesa		Achiotera	x	Piedra laja	x	Abanico de totora	
Ajicero		Azhanga		Bandeja de hierro enlozado		Piedra de moler ají	x	Ajicero de cristal	
Cazuela		Barrica		Chocolatera de bronce		Piedra de moler morocho		Cedazo de madera y crin de caballo	x
Mediano		Batea		Cucharón		Piedra de moler especerías		Chuspa de tela	
Olla		Batidor de menestra		Espumadera		Tullpa		Mate	
Tiesto		Bolillo		Harnero de lata					
Tortero		Cuchara de palo	x	Lata para asar tortillas					
Pondo		Gancho		Molino corona	x				
		Molinillo		Paila de bronce					
		Mortero y mazo		Rallador					
		Tabla	x	Tamalera					
				Cucharetas					
				Cuchillos	x				

Fuente: Julio Pazos Barrera

Elaborado por: Francisco Haro

Otros utensilios que utiliza:

De plástico		De vidrio		De aluminio	
Vasos plásticos	x	Vasos de vidrio	X	Platos	x
Canastas plásticas	x			Bandejas	x


Maquinaria ancestral que utiliza:

Piedra virgen de páramo

Leña

Maquinaria moderna que utiliza:

Refrigerador

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre del platillo:	Tortillas de maíz		
Nombre del local:	Tortillas de maíz en piedra		
Lugar de expendio:	Redondel la vasija		
Categoría:	Entrada		
Pax:	5		
Peso Porción:	150 gr		
INGREDIENTES	UNID	CANT	MISE EN PLACE
Maíz	Gr	1000	Molido
Cebolla blanca	Gr	300	Repicada
Manteca de chancho	Gr	200	
Queso	Gr	500	Troceado
Achiote	Cc	50	
Sal			Cantidad necesaria
PREPARACIÓN:			
1. Se procede a curar una piedra virgen de páramo de dos metros de largo por uno de ancho (debe ser bien elegida para que tenga un tiempo de duración de 3 a 5 meses aproximadamente).			
2. El maíz se muele procurando que la harina quede bien fina.			
3. Mezclar con un caldo que tiene como base cebolla blanca y manteca de chancho.			
4. Prepara el queso también con refrito de cebolla blanca y achiote, agregar a la masa.			
5. Asar en la piedra la cual debe ser rociada con manteca para evitar que las tortillas se peguen.			

Fuente: Entrevista a la propietaria del local

Elaborado por: Francisco Haro

TABLA N°17

FICHA PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Nombre del lugar: Las Tripitas del Coliseo

Ubicación del lugar: Rocafuerte y Orozco (Coliseo Teodoro Gallegos Borja)

Nombre del propietario: Graciela Uriarte

Platillos que ofrece: Tripa Mishqui

Horario de atención: Lunes a Sábado de 15h30 a 21h30

Años de tradición: 35 años

Historia del lugar

Doña Graciela Uriarte heredó este saber de su madre la que ofrecía este peculiar platillo en la estación del ferrocarril en una carretilla tipo bracero. Cuando la madre fallece queda a cargo del negocio trasladándolo al Coliseo Teodoro Gallegos Borja, donde vendía en la vereda, ella modificó la sazón de la receta, sin equivocarse consiguió más acogida de los consumidores, llegando hacer un platillo recomendado por médicos ya que el sebo de la tripa ayuda a problemas estomacales. En la actualidad este negocio se encuentra ubicado en un local más confortable para los clientes, con 35 años de tradición es un plato muy apetecido.

Técnicas que utiliza para la preparación:

Técnica de cocción		Técnica de cocción	
Asado		Hervido	x
Asado a la parrilla o en asador	x	Fermentado	
Asar dentro de una caña		Tostado	
Asar en las cenizas		Alimentos envueltos en hojas	
Asar en las brasas		Sancochado	
Pachamanca (olla de tierra)		Fritura	
Huatia (asar con terrones de tierra, adobes o arena caliente)		Cocido al vapor	
Las piedras calientes		Cocido a baño maría	

Fuente: Rosario Olivas Weston y Eduardo Estrella

Elaborado por: Francisco Haro

Utensilios ancestrales que utiliza:

De barro		De madera		De metal		De piedra		Otros	
Achiotero		Artesa		Achiotera		Piedra laja		Abanico de totora	
Ajicero		Azhanga		Bandeja de hierro enlozado		Piedra de moler ají	x	Ajicero de cristal	
Cazuela		Barrica		Chocolatera de bronce		Piedra de moler morocho		Cedazo de madera y crin de caballo	
Mediano		Batea		Cucharón	x	Piedra de moler especerías		Chuspa de tela	
Olla		Batidor de menestra		Espumadera	x	Tullpa		Mate	
Tiesto		Bolillo		Harnero de lata					
Tortero		Cuchara de palo	x	Lata para asar tortillas					
Pondo		Gancho		Molino corona					
		Molinillo		Paila de bronce					
		Mortero y mazo		Rallador					
		Tabla	x	Tamalera					
				Cucharetas	x				
				Cuchillos	x				
Varios									
				Pinzas	x				
				bandejas	x				

Fuente: Julio Pazos Barrera

Elaborado por: Francisco Haro

Otros utensilios que utiliza:

De plástico		De vidrio		De aluminio	
Baldes plásticos	x	Vasos de vidrio	X	Bandejas de aluminio	x
Canastas plásticas	x	Ajiceros	X	Ollas	x
Cedazo plástico	x				
Jarras plásticas	x				

Maquinaria ancestral que utiliza:

Brasero

Maquinaria moderna que utiliza:

Maquinaria		Maquinaria	
Licadoras	x	Refrigerador	x
Cocina industrial	x	Congelador	x
Dispensador de agua purificada	x		

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre del platillo:	Tripa mishqui		
Nombre del local:	Las tripitas del coliseo		
Lugar de expendio:	Coliseo Teodoro Gallegos Borja		
Categoría:	Entrada		
Pax:	6		
Peso Porción:	200 gr		
INGREDIENTES	UNID	CANT	MISE EN PLACE
Tripa de res	Gr	600	Lavado profundo
Comino	Gr	10	
Achiote	Cc	20	
Ajo	Gr	10	Repicado
Mote	gr	300	Cocinado
Papa	Gr	600	Cocinada
Maní	Gr	50	Tostado y molido
Cebolla blanca	Gr	20	Repicada
Leche	Cc	250	
Sal			Cantidad necesaria
Ají	Gr	200	Enteros
Cebolla colorada	Und	2	Juliana
Limón sutil	Und	3	Zumo
PREPARACIÓN:			
1. Separa la tripa delgada de la gruesa, abrirlas y con la ayuda de una manguera limpiar con agua en el interior y exterior.			
2. Cortan en pedazos para el aliñado preparado con anticipación consta de ajo, cebolla, sal, pimienta.			
3. Se asan en un brasero al carbón por media hora.			
4. Las papas se cocina hasta que estén blandas.			
5. Cocinar el maní molido con leche y cebolla picada agregar sal.			
6. Servir con mote cocinado, las papas con zarza de maní.			

Fuente: Entrevista a la propietaria del local

Elaborado por: Francisco Haro

B. PREFERENCIAS GASTRONÓMICAS Y LUGARES TURÍSTICOS

1. Turistas nacionales

Pregunta 1

¿Por qué visita la ciudad de Riobamba?

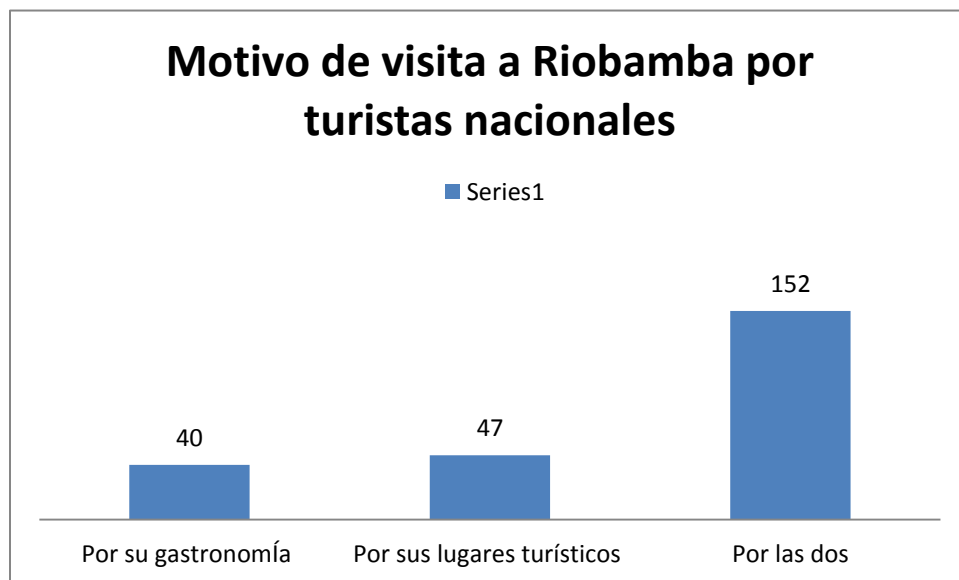
CUADRO N°9

Motivo de visita	Frecuencia	%
Por su gastronomía	40	17
Por sus lugares turísticos	47	20
Por las dos	152	63
Total	239	100

Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

GRAFICO N°1



Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

El motivo de visita a una ciudad para hacer turismo involucra varios factores en los cuales incluye aventuras, sitios históricos, gastronomía tradicional, cultura etc., todos estos puntos son llamativos para conocerlos y de esta forma realzar los atractivos en un sitio determinado. En la encuesta realizada a los viajeros nacionales que vienen a Riobamba, el 17 % acude por la gastronomía tradicional, el 20 % se direccionan por lugares turísticos, el 63% por las dos razones, por tanto se aprecia que el turista nacional tiende a visitar la ciudad en su mayoría por su comida y atractivos, cabe recalcar que esta pregunta no hace referencia a toda la riqueza gastronómica, ni turística que encierra este histórico lugar, por lo que se llega a la conclusión que el visitante respondió a esta pregunta por su primera impresión ya que no se toma en cuenta el tiempo que la persona ha estado en la ciudad.

Pregunta 2

¿Conoce la gastronomía tradicional de Riobamba?

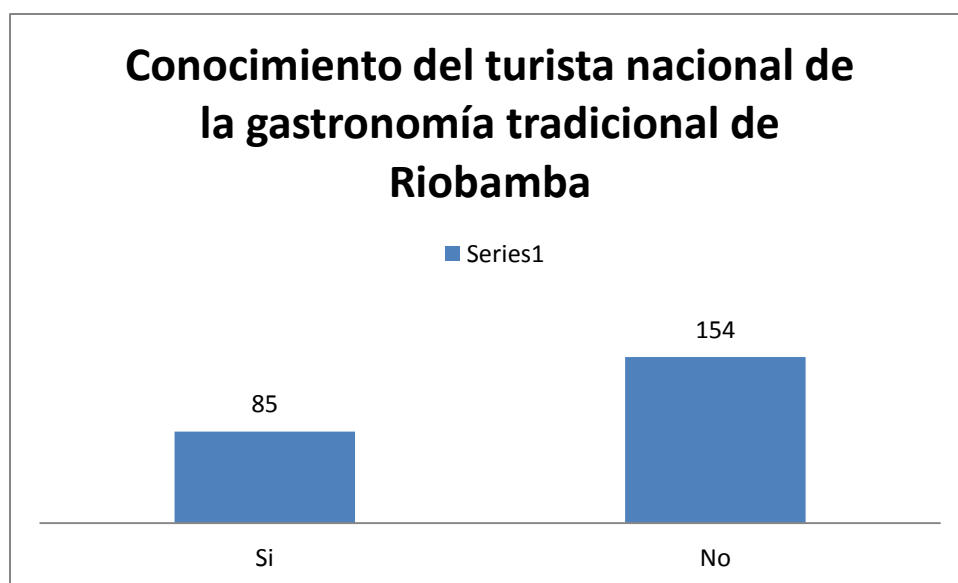
CUADRO N°10

Opción	Frecuencia	%
Si	85	36
No	154	64
Total	239	100

Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

GRÁFICO N°2



Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

Las gastronomía de un lugar determinado abarca muchos aspectos como los culturales, típicos, criollos, tradicionales, populares, etc., que hace de esta un atractivo para propios y extraños, puede ser por conocer su legado histórico y de evolución o por el sabor característico de cada platillo, por este motivo los turistas nacionales señalan el 36 % que conocen la gastronomía tradicional de Riobamba, mientras que el 64 % indica que no conocen estas preparaciones, es decir, las personas desconocen el potencial gastronómico de la ciudad, señalando que el visitante pudiere o no haber llegado a la ciudad por más de una ocasión, se debe tomar en cuenta que la primera impresión del turista no abarca todo la riqueza gastronómica, lo que hace notar la falta de difusión de la misma, causando un impacto turístico negativo.

Pregunta 3

De la siguiente lista de preparaciones marque las que considere tradicionales de Riobamba:

CUADRO N°11

Preparaciones	Frecuencia	%
Hornando de cerdo con mote	210	13
Jugo de sal	52	3
Jugos con hielo del Chimborazo	140	9
Tortillas de papa con caucara	58	4
Llapingachos	84	5
Tortillas de maíz en piedra	112	7
Caldo de 31 con morcilla	94	6
Tripa mishqui	101	6
Ceviche de chochos	140	9
Caldo de patas de cerdo	70	4
Fritada con mote	138	9
Cuy asado con papas	90	6
Yaguarlocro	100	6
Helados de paila	64	4
Papas con cuero	114	7
Caldo de tronquito	36	2

Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

GRÁFICO N°3



Fuente: Encuestas a turistas nacionales
Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

Un plato tradicional es aquel que es heredado por antiguas generaciones, conservando su forma de preparación, ingredientes, hasta incluso condimentos manteniéndolos hasta la actualidad y que la población reconoce como tal. En una lista detallada de las preparaciones más representativas de Riobamba se expone al turista cuales considera tradicionales de la ciudad, el caldo de tronquito con el 2%, el jugo de sal con el 3 %, las tortillas de papa con caucara, el caldo de patas de cerdo y los helados de paila con el 4 %, los llapingachos con el 5 %, el caldo de 31 con morcilla, la tripa mishqui y el cuy asado con papas con el 6 %, las tortillas de maíz en piedra, el yaguarlocro y las papas con cuero con el 7 %, el ceviche de chochos, los jugos con hielo del Chimborazo y la fritada con mote con el 9 %, el hornado de cerdo con mote con el 13 %, notando que los de mayor porcentaje son los representativos, cabe mencionar que el visitante considera algunos de estos tradicionales de Riobamba por información transferida por otros turistas o a su vez por medio televisivo, radial, etc., pero dejando un vacío de información incompleta, no entendible y no detallada de estas preparaciones.

Pregunta 4

¿A qué considera que es un lugar gastronómico tradicional o hueca gastronómica?

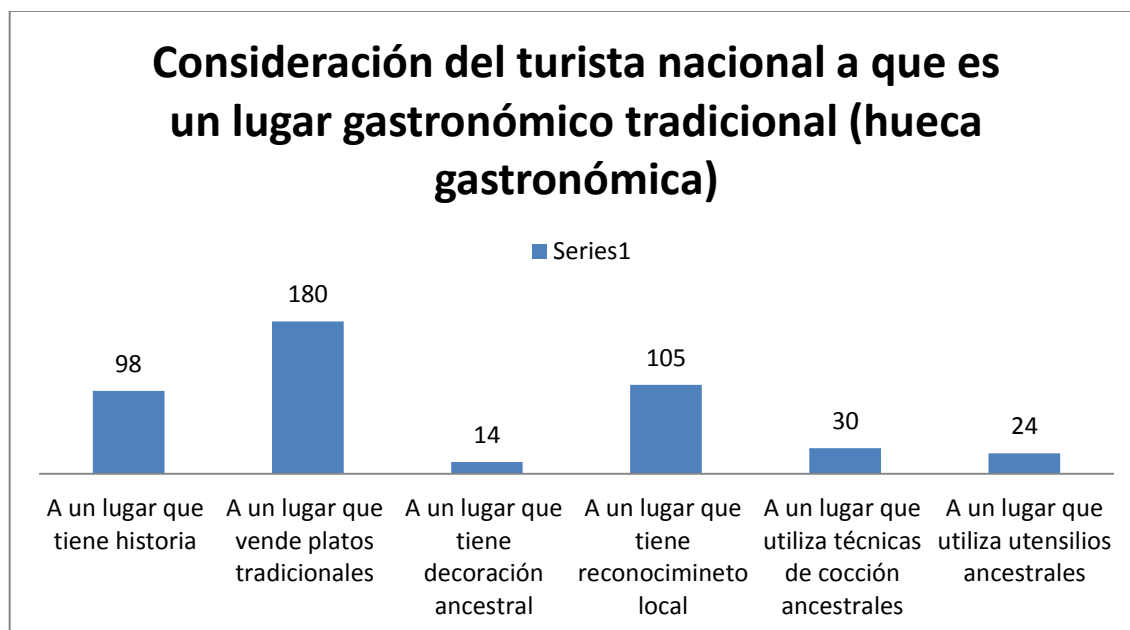
CUADRO N°12

Consideración	Frecuencia	%
A un lugar que tiene historia	98	22
A un lugar que vende platos tradicionales	180	40
A un lugar que tiene decoración ancestral	14	3
A un lugar que tiene reconocimiento local	105	23
A un lugar que utiliza técnicas de cocción ancestrales	30	7
A un lugar que utiliza utensilios ancestrales	24	5

Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

GRAFICO N°4



Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

Un lugar gastronómico tradicional o hueca gastronómica rescata costumbres, sabores y saberes que llevan un tiempo considerable en un rincón determinado, donde los visitantes acuden a degustar platillos típicos, además de conectarse por un momento con el pasado por la riqueza histórica y cultural que estos sitios encierran. En la encuesta los viajeros señalan, el 5 % es un lugar que utiliza utensilios ancestrales, el 7 % un lugar que utiliza técnicas de cocción ancestrales, el 22 % un sitio que tiene historia, el 23 % un lugar que tiene reconocimiento local, el 40% un sitio que vende preparaciones tradicionales, por tanto se determina que es un lugar que tiene reconocimiento local, una historia representativa de herencia de antiguas generaciones, y donde se ofrecen platillos tradicionales.

Pregunta 5

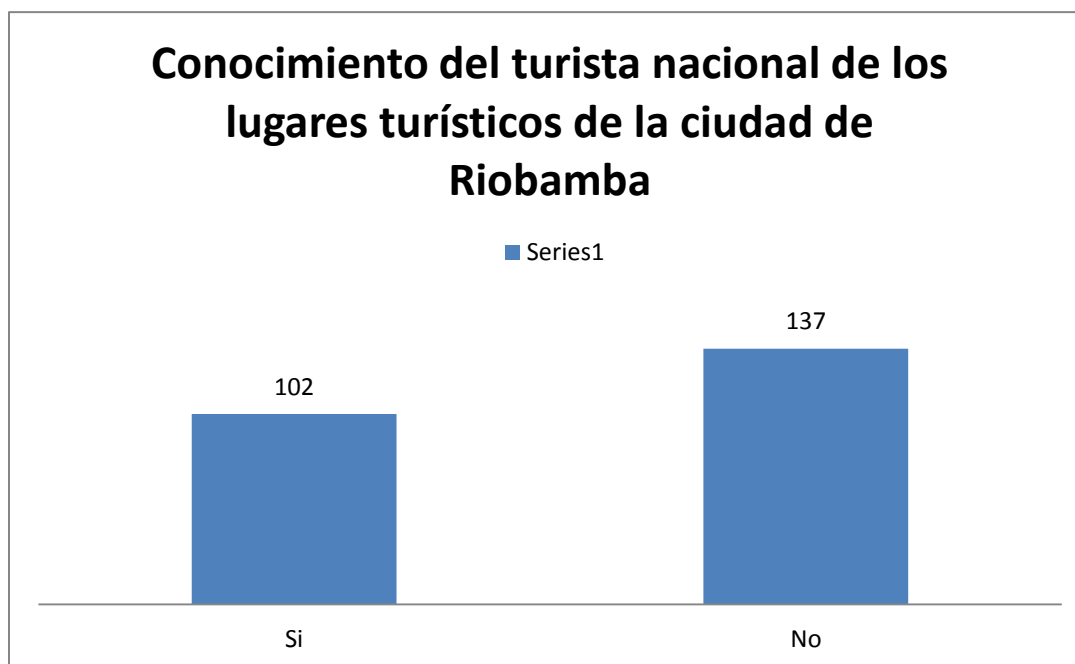
¿Conoce los atractivos turísticos de Riobamba?

CUADRO N°13

Opción	Frecuencia	%
Si	102	43
No	137	57
Total	239	100

Fuente: Encuestas a turistas nacionales
Autor: Haro F.

GRAFICO N°5



Fuente: Encuestas a turistas nacionales
Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

Un atractivo turístico es aquel que reúne características para ser catalogado como tal; tiene historia, legado cultural, es llamativo para propios y extraños, es visitado por turistas curiosos años tras año, genera desarrollo para el lugar donde se encuentran. En la encuesta se obtuvo que el 43 % conocen los encantadores sitios, el 57 % desconocen estos hermosos lugares, lo que refleja la desinformación que existe del potencial turístico de Riobamba causando un impacto negativo para promocionar la ciudad y ayudar al progreso de la misma.

Pregunta 6

De la siguiente lista de atractivos turísticos seleccione los que a le gustaria conocer:

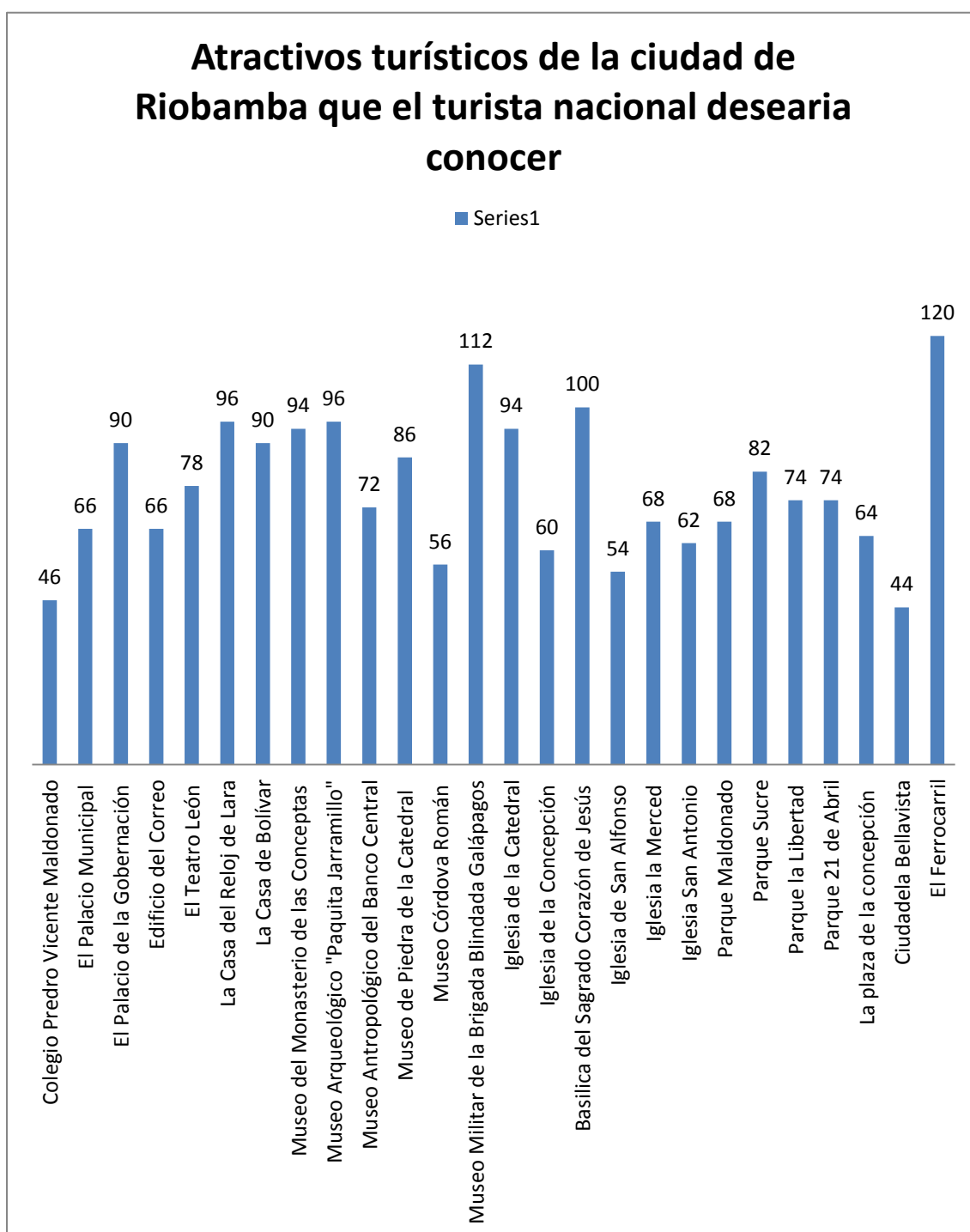
CUADRO N°14

Atractivo Turístico	F	%	Atractivo Turístico	F	%
Colegio Pedro Vicente Maldonado	46	2	Iglesia de la Catedral	94	5
El Palacio Municipal	66	3	Iglesia de la Concepción	60	3
El Palacio de la Gobernación	90	4	Basílica del Sagrado Corazón de Jesús	100	5
Edificio del Correo	66	3	Iglesia de San Alfonso	54	3
El Teatro León	78	4	Iglesia la Merced	68	3
La Casa del Reloj de Lara	96	5	Iglesia San Antonio	62	3
La Casa de Bolívar	90	4	Parque Maldonado	68	3
Museo del Monasterio de las Conceptas	94	5	Parque Sucre	82	4
Museo Arqueológico "Paquita Jaramillo"	96	5	Parque la Libertad	74	4
Museo Antropológico del Banco Central	72	4	Parque 21 de Abril	74	4
Museo de Piedra de la Catedral	86	4	La plaza de la Concepción	64	3
Museo Córdova Román	56	3	Ciudadela Bellavista	44	2
Museo Militar de la Brigada Blindada Galápagos	112	6	El Ferrocarril	120	6

Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

GRAFICO N°6



Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

Riobamba encierra una belleza singular como su centro histórico que cuenta con numerosas edificaciones de tipo colonial que transportan al pasado con su espectacular infraestructura, entre ellos se encuentran iglesias, edificios, teatros, museos y sin dejar atrás un maravilloso invento del siglo pasado, el ferrocarril más difícil del mundo atractivos llamativos por su legado cultural y de leyenda. Al turista le gustaría conocer, El Colegio Pedro Vicente Maldonado, La Ciudadela Bellavista con el 2%, El Palacio Municipal, El Edificio del Correo, El Museo Córdova Román, La Iglesia de la Concepción, La Iglesia de San Alfonso, La Iglesia la Merced, La Iglesia San Antonio, El Parque Maldonado, La plaza de la concepción con el 3%, El Palacio de la Gobernación, El Teatro León, La Casa de Bolívar, El Museo Antropológico del Banco Central, El Museo de Piedra de la Catedral, El Parque Sucre, El Parque la Libertad, El Parque 21 de Abril con el 4%, La Casa del Reloj de Lara, El Museo del Monasterio de las Conceptas, El Museo Arqueológico "Paquita Jaramillo", La Iglesia de la Catedral, La Basílica del Sagrado Corazón de Jesús con el 5 %, El Ferrocarril, el Museo Militar de la Brigada Blindada Galápagos con un 6 %. Esta información ayuda a la investigación, ya que se cuenta con la opinión del visitante de los lugares que desea conocer, tomando en cuenta que el turista se desorienta al llegar a la ciudad, por falta de información de las entidades encargadas.

Pregunta 7

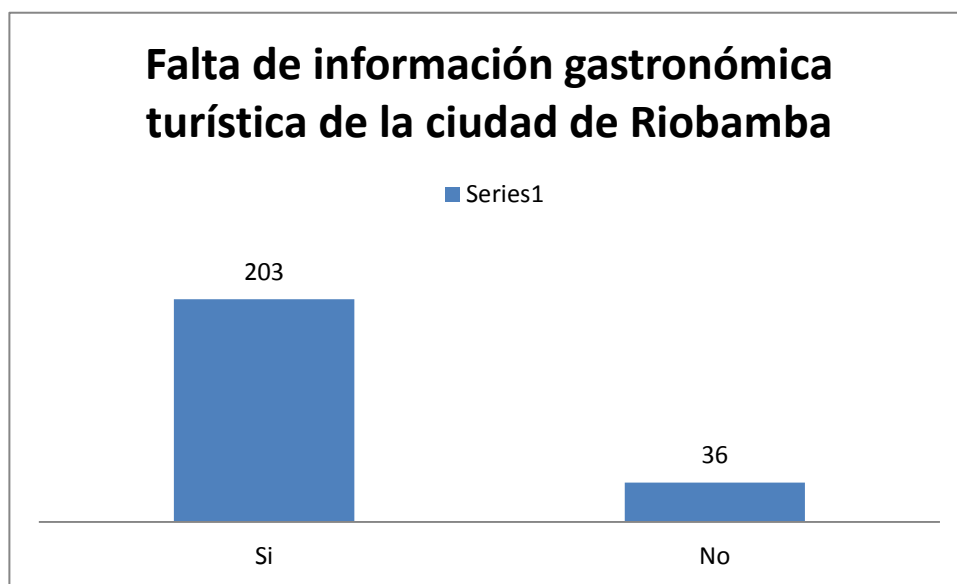
¿Creé que es necesaria la difusión de información gastronómica turística de la ciudad de Riobamba? ¿Por qué?

CUADRO N°15

Opción	Frecuencia	%
Si	203	85
No	36	15
Total	239	100

Fuente: Encuestas a turistas nacionales
Autor: Haro F.

GRAFICO N°7



Fuente: Encuestas a turistas nacionales
Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

La difusión del potencial turístico involucra temas como la gastronomía, atractivos, cultura, costumbres, tradiciones, etc., de mucha importancia ya que a través de una buena promoción se puede lograr el desarrollo del turismo y llamar la atención de visitantes de todas partes del mundo. En la encuesta el 15% indica que no es necesaria la difusión, el 85% señala que es primordial la divulgación de información, esto refleja la falta promoción, de la gastronomía y lugares turísticos, causando un impacto negativo, por ende si el viajero no está informado no existe turismo y tampoco desarrollo.

¿Por qué?

La opinión de la mayoría de encuestados manifiestan que la falta de importancia de las instituciones, entidades, autoridades, población, etc., es notable ya que al llegar a Riobamba no se encuentra información detallada de la gastronomía que ofrece esta ciudad, indicaron que en pocos casos, lo único que obtienen en departamentos de guía encargados del tema, tanto públicos como privados son folletos que no resaltan todo el potencial turístico por visitar y degustar.

Pregunta 8

¿Cuál sería el mejor medio para la difusión de la gastronomía tradicional y lugares turísticos de Riobamba?

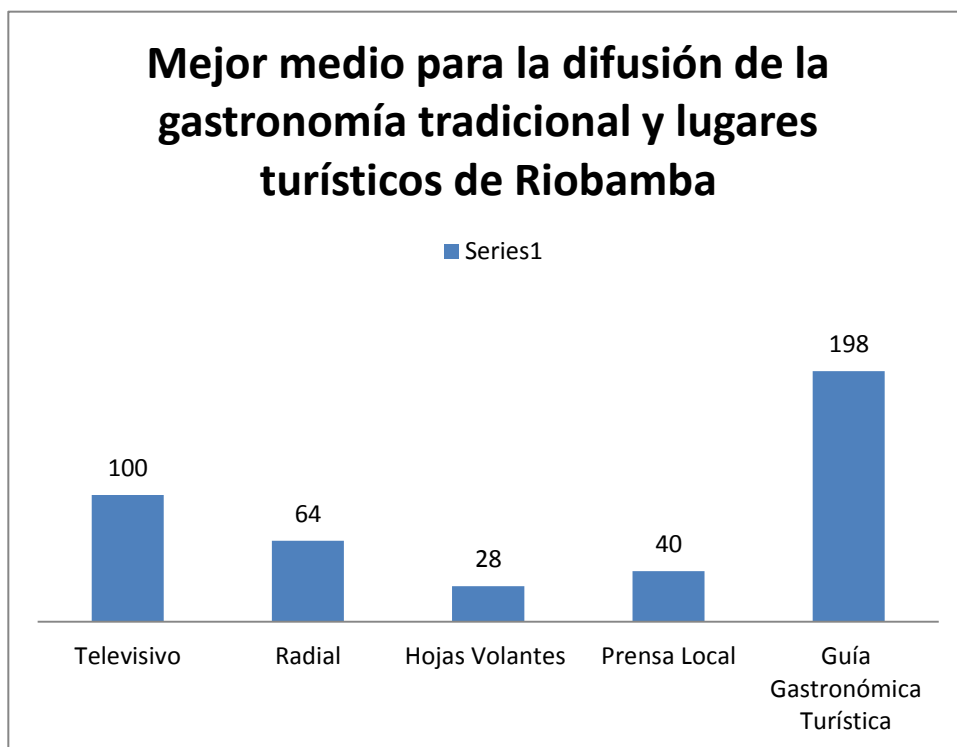
CUADRO N°16

Medio de difusión	Frecuencia	%
Televisivo	100	23
Radial	64	15
Hojas Volantes	28	7
Prensa Local	40	9
Guía Gastronómica Turística	198	46

Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

GRAFICO N°8



Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

Un medio de difusión es aquel que informa de manera detallada sobre un tema determinado, el objetivo es la promoción, publicidad a la vez guiar y orientar a personas interesadas, en este caso los turistas, ésto se logra por varias vías por ejemplo el visual o el escrito; para elegir el apropiado los visitantes mediante la encuesta mencionan, el 7% al 23% medios de comunicación como radio, televisión, hojas volantes, el 46 % una guía gastronómica turística, la misma que será de utilidad para futuras investigaciones, pero lo más importante para potencializar el turismo en Riobamba.

Pregunta 9

Al tener una guía gastronómica turística cuál de los siguientes ítems deberían ser de prioridad:

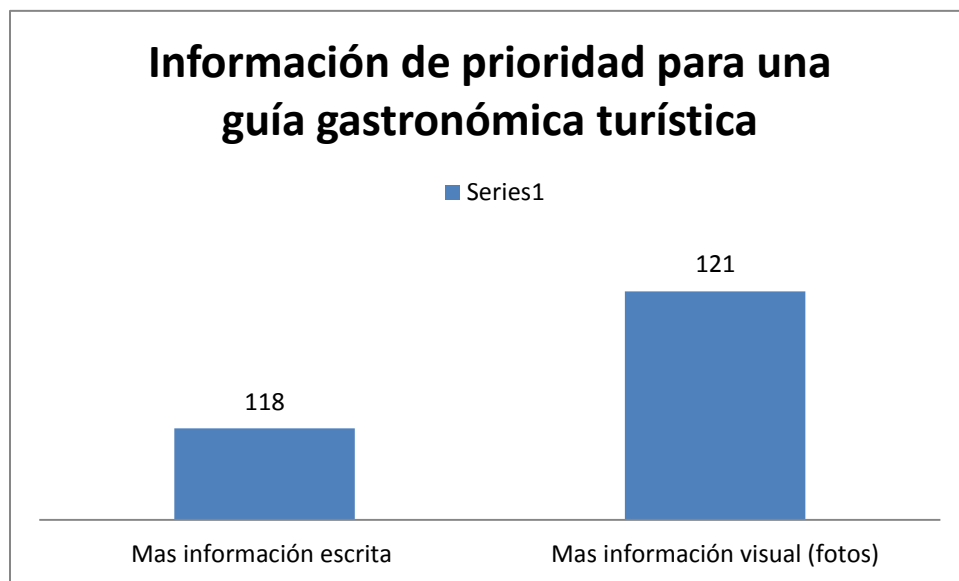
CUADRO N°17

Información de prioridad	Frecuencia	%
Más información escrita	118	49
Más información visual (fotos)	121	51
Total	239	100

Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

GRAFICO N°9



Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

Una guía gastronómica turística es un instrumento de mucha utilidad, el cual sirve para informar, guiar, orientar etc., por tal motivo lo que esta englobe debe ser esencial, el contenido es equilibrado en lo visual como en lo escrito para lograr este objetivo. En la encuesta se expone al turista la información que debe ser de prioridad, el 49% indica que debe ser la escrita y el 51% la visual, esto refleja que los dos temas son importantes y no tonar la misma en una herramienta aburrida e inútil para el visitante.

Pregunta 10

Señale la información extra que le gustaría que una guía gastronómica turística contenga:

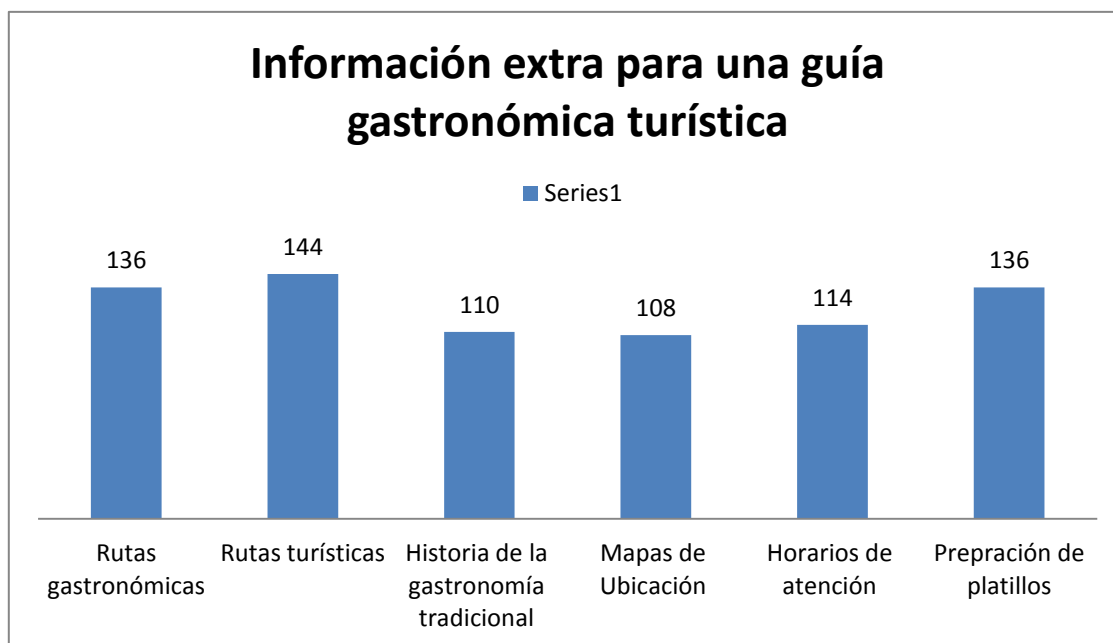
CUADRO N°18

Información extra	Frecuencia	%
Rutas gastronómicas	136	18
Rutas turísticas	144	19
Historia de la gastronomía tradicional	110	15
Mapas de Ubicación	108	15
Horarios de atención	114	15
Preparación de platillos	136	18

Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

GRAFICO N°10



Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

La información extra que ayude a una guía a ser clara, detallada y precisa son fundamentales para orientar al ente que va dirigido dicho material, esto colabora a entidades encargadas, población, a guías de turismo facilitando su labor en dirigir grupos de visitantes, etc.,. En la encuesta el 15% indica que este contenido debe ser la historia de la gastronomía tradicional, mapas de ubicación y horarios de atención, el 18% rutas gastronómicas y preparación de platillos, el 19% rutas turísticas, tomando en cuenta estos parámetros se elaborara una guía gastronómica útil para dicho objetivo.

2. Turistas extranjeros

Pregunta 1

¿Por qué visita la ciudad de Riobamba?

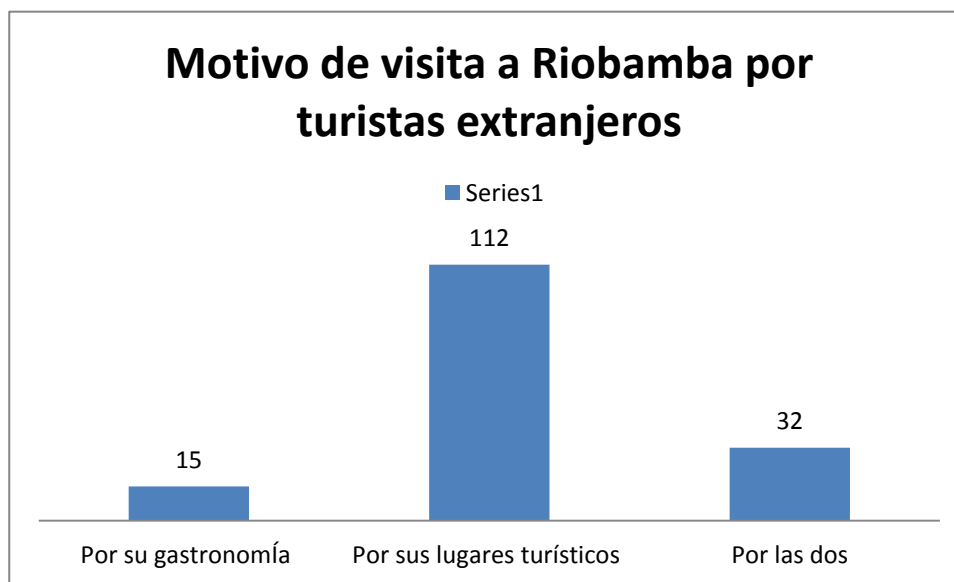
CUADRO N°19

Motivo de visita	Frecuencia	%
Por su gastronomía	15	9
Por sus lugares turísticos	112	71
Por las dos	32	20
Total	159	100

Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

GRAFICO N°11



Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

Al visitar un lugar para hacer turismo se busca conocer nuevas culturas, costumbres, tradiciones, atractivos de la zona, etc., además de las comidas representativas. En la encuesta a visitantes extranjeros indican, el 9 % acuden a Riobamba por la gastronomía, el 20% por la comida y atractivos, el 71% por los lugares turísticos, esto refleja la falta de difusión del potencial gastronómico riobambeño para este mercado de turista importante para el desarrollo económico de la ciudad.

Pregunta 2

¿Conoce la gastronomía tradicional de Riobamba?

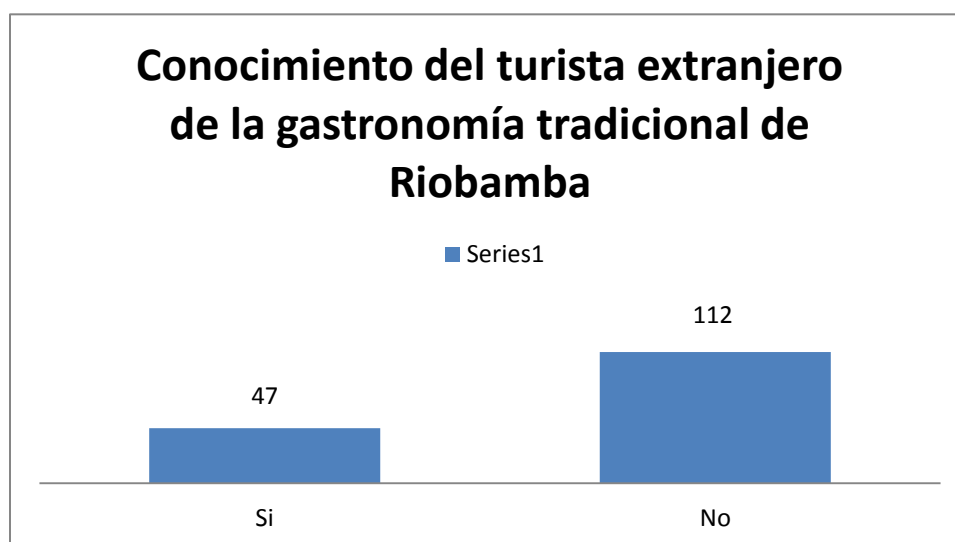
CUADRO N°20

Opción	Frecuencia	%
Si	31	19
No	128	81
Total	159	100

Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

GRAFICO N°12



Fuente: Encuestas a turistas nacionales

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

La gastronomía tradicional es un fuente de ingresos fundamental, cuando esta es llamativa combinando ingredientes, técnicas, métodos y sabores se convierte en un atractivo para propios y extraños, logrando hacer de esta un producto turístico que los visitantes desean conocer, sin embargo los turistas, el 19% manifiestan que si la conoce y el 81% manifiestan que no la conocen, cabe recalcar que esta pregunta no engloba todo la riqueza gastronómica de Riobamba, los turistas que corresponden al menor porcentaje tienen un tiempo considerable de estadia en la ciudad que los llevó a degustar algunas preparaciones, los visitantes de paso no recibieron informacion sobre el tema, causando un impacto negativo al turismo gastronómico.

Pregunta 3

De la siguiente lista de preparaciones marque las que considere tradicionales de Riobamba:

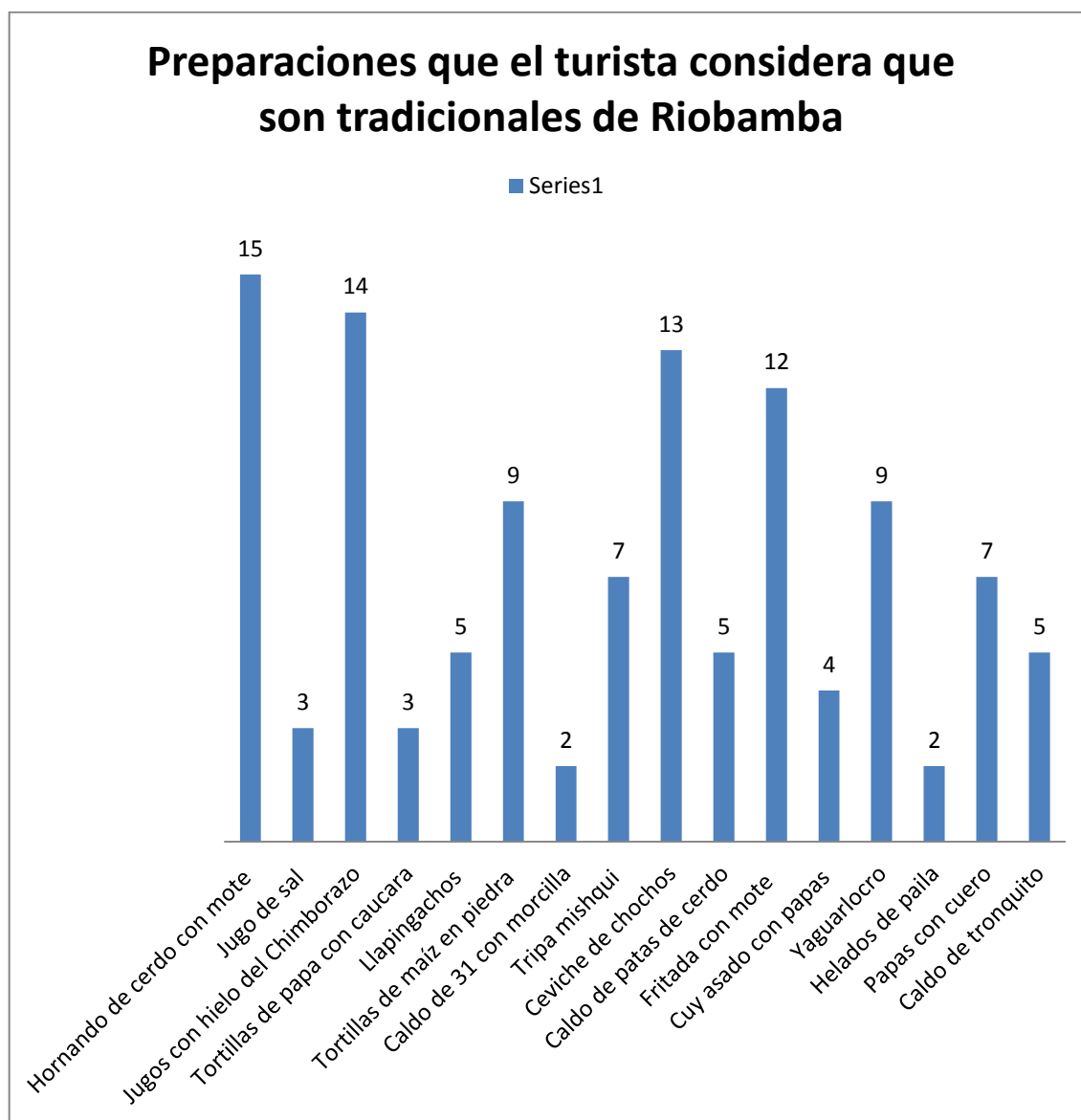
CUADRO N°21

Preparaciones	Frecuencia	%
Hornando de cerdo con mote	15	13
Jugo de sal	3	3
Jugos con hielo del Chimborazo	14	12
Tortillas de papa con caucara	3	3
Llapingachos	5	4
Tortillas de maíz en piedra	9	8
Caldo de 31 con morcilla	2	2
Tripa mishqui	7	6
Ceviche de chochos	13	11
Caldo de patas de cerdo	5	4
Fritada con mote	12	10
Cuy asado con papas	4	3
Yaguarlocro	9	8
Helados de paila	2	2
Papas con cuero	7	6
Caldo de tronquito	5	4

Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

GRAFICO N°13



Fuente: Encuestas a turistas extranjeros
Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

Los platillos mas representativos de Riobamba encierran características únicas heredadas por generaciones antiguas, en algunos casos tubo que ser modificada su forma de prepración realzando el sabor, en otras cambiar utensillios por otros modernos debido a las exigencias sanitarias, pero aun existen algunos que conservan esos metodos ancestrales para mantener la tradición en su lugar de expendio. Los resultados de la encuesta corresponden a turistas extranjeros con tiempo de estadia considerable en Riobamba, el caldo de 31 con morcilla, los helados de paila con el 2 %, las tortillas de papa con caucara, el caldo de patas de cerdo, el caldo de tronquito con el 3%, los llapingachos, el caldo de patas de cerdo, el caldo de tronquito con un 4%, las papas con cuero, la tripa mishqui con un 6%, las tortillas de maíz en piedra, el yaguarlocro con el 8%, la fritada con mote con el 10 %, el ceviche de chochos con el 11%, los jugos con hielo del Chimborazo con 12%, el hornado de cerdo con mote con el 13%, cabe recalcar que el mayor porcentaje de viajeros encuestados respondieron en blanco, notando la dificultad para responder a esta pregunta ya que nunca han oído sobre algunas de estas preparaciones, evidenciando la falta de información entregada al ingresar a la ciudad.

Pregunta 4

¿A qué considera que es un lugar gastronómico tradicional o hueca gastronómica?

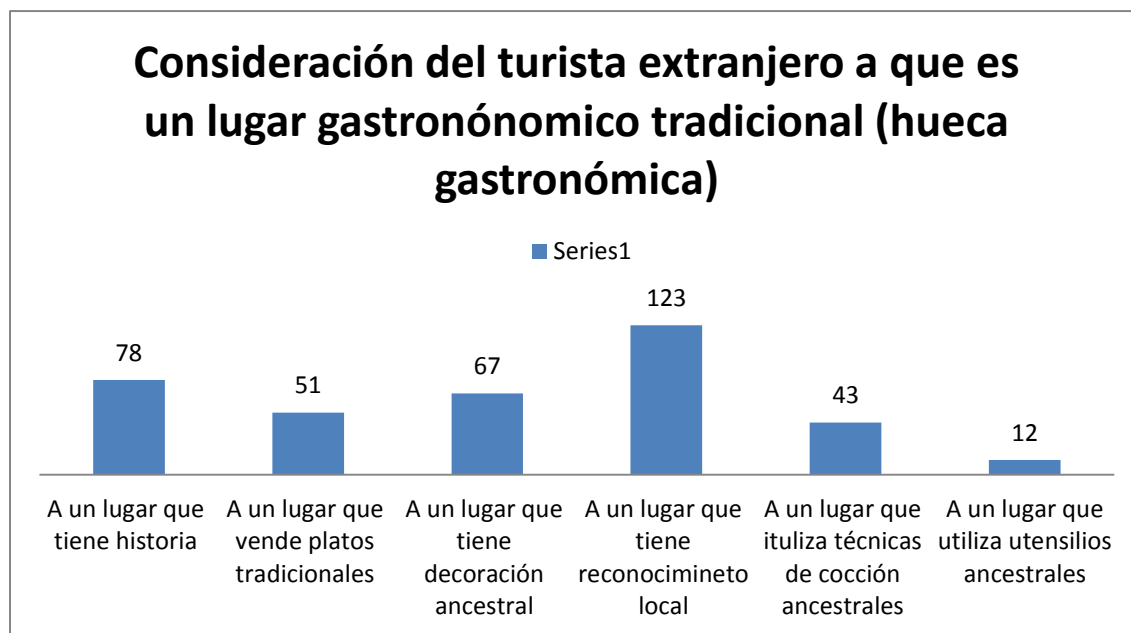
CUADRO N°22

Consideración	Frecuencia	%
A un lugar que tiene historia	78	21
A un lugar que vende platos tradicionales	51	14
A un lugar que tiene decoración ancestral	67	18
A un lugar que tiene reconocimiento local	123	33
A un lugar que utiliza técnicas de cocción ancestrales	43	11
A un lugar que utiliza utensilios ancestrales	12	3

Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

GRAFICO N°14



Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

Un lugar gastronómico tradicional o hueca gastronómica hace referencia a muchos parámetros los cuales deben cumplir para ser catalogada con este nombre por ejemplo tener un historia representativa, tener acogida de la sociedad durante un lapso de tiempo considerable, su oferta tiene que ser llamativa involucrando técnicas ancestrales, etc. Al visitante se le detalla consideraciones para reunir estas condiciones como resultado, un lugar que utiliza utensilios ancestrales con el 3%, un lugar que utiliza técnicas de cocción ancestrales con el 11 %, un lugar que vende platos tradicionales con el 14%, un lugar que tiene decoración ancestral con el 18%, un lugar que tiene historia 21%, un lugar que tiene reconocimiento local con el 33%, por tanto se determina que es un sitio que tiene reconocimiento local e historia aparte de constar con decoración ancestral y ofertar preparaciones típicas de la zona.

Pregunta 5

¿Conoce los atractivos turísticos de Riobamba?

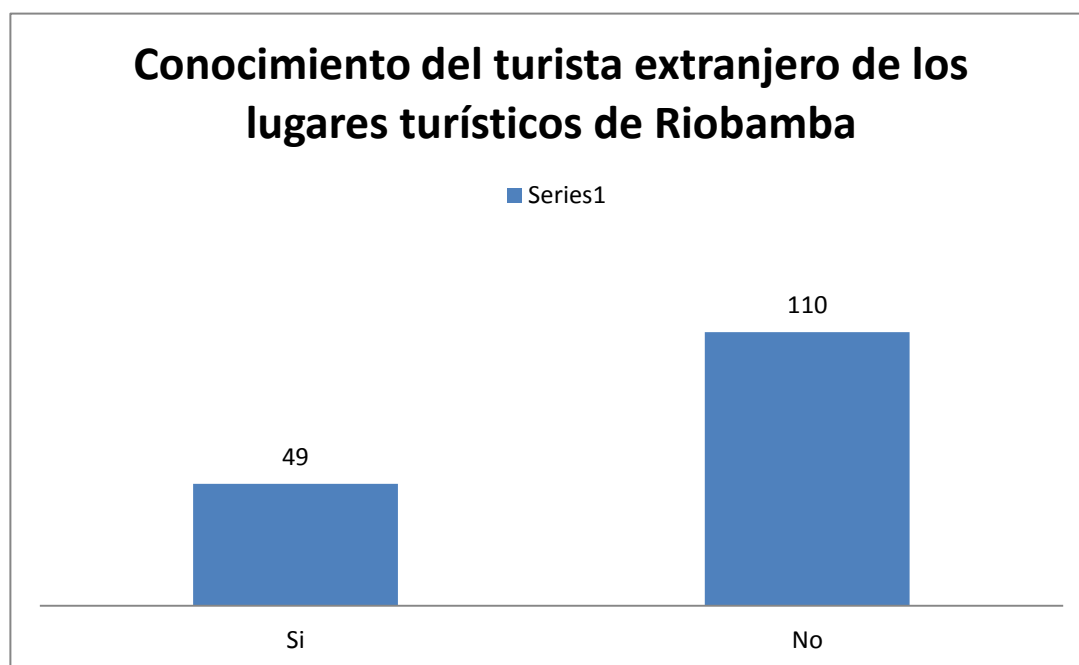
CUADRO N°23

Opción	Frecuencia	%
Si	49	31
No	110	69
Total	159	100

Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F

GRAFICO N°15



Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

Un lugar turístico tiene belleza única característica de dicho sitio, que lo hace llamativo para propios y extraños, por tal motivo se los describe de esta manera, encierra un legado cultural e historia el cual los visitantes quieren conocer y saber los secretos más profundos de estos atractivos, con ésto se genera turismo en el sector. En la encuesta, el 31% los conoce, el 69% no conoce, lo que refleja la falta de información turística al mercado de extranjeros que indica el impacto turístico negativo para el desarrollo del tema.

Pregunta 6

De la siguiente lista de atractivos turísticos seleccione los que le gustaria conocer:

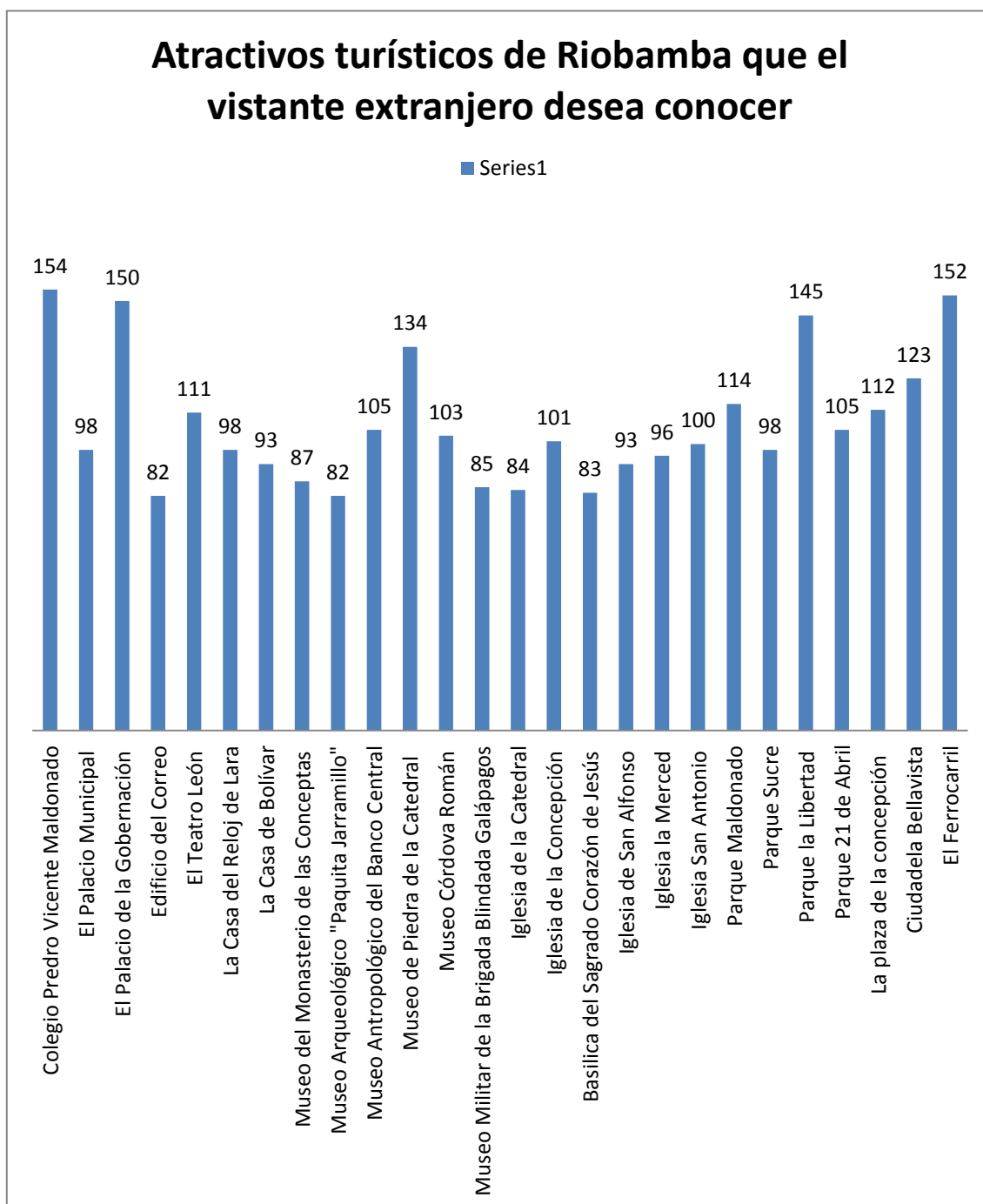
CUADRO N°24

Atractivo Turístico	F	%	Atractivo Turístico	F	%
Colegio Pedro Vicente Maldonado	154	6	Iglesia de la Catedral	84	3
El Palacio Municipal	98	4	Iglesia de la Concepción	101	4
El Palacio de la Gobernación	150	5	Basílica del Sagrado Corazón de Jesús	83	3
Edificio del Correo	82	3	Iglesia de San Alfonso	93	3
El Teatro León	111	4	Iglesia la Merced	96	3
La Casa del Reloj de Lara	98	4	Iglesia San Antonio	100	4
La Casa de Bolívar	93	3	Parque Maldonado	114	4
Museo del Monasterio de las Conceptas	87	3	Parque Sucre	98	4
Museo Arqueológico "Paquita Jaramillo"	82	3	Parque la Libertad	145	5
Museo Antropológico del Banco Central	105	4	Parque 21 de Abril	105	4
Museo de Piedra de la Catedral	134	5	La plaza de la Concepción	112	4
Museo Córdova Román	103	4	Ciudadela Bellavista	123	4
Museo Militar de la Brigada Blindada Galápagos	85	3	El Ferrocarril	152	5

Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

GRAFICO N°16



Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

Los numerosos atractivos forman un conjunto para atraer visitantes de todas las partes del mundo saber explotarlos, potencia el turismo en el sector, éstos reúnen parámetros que los hacen vistosos a los ojos de los curiosos como su infraestructura y hermosura. En la encuesta el visitante desea conocer, El Edificio del Correo, La Casa de Bolívar, El Museo del Monasterio de las Concepciones, El Museo Arqueológico "Paquita Jaramillo", El Museo Militar de la Brigada Blindada Galápagos, La Iglesia de la Catedral, La Basílica del Sagrado Corazón de Jesús, La Iglesia de San Alfonso, La Iglesia la Merced con el 3, El Palacio Municipal, El Teatro León, La Casa del Reloj de Lara, El Museo Antropológico del Banco Central, El Museo Córdova Román, La Iglesia de la Concepción, La Iglesia San Antonio, El Parque Maldonado, El Parque Sucre, El Parque 21 de Abril, La plaza de la Concepción, La Ciudadela Bellavista con el 4%, El Palacio de la Gobernación, El Museo de Piedra de la Catedral, El Parque la Libertad, El Ferrocarril con el 5%, El Colegio Pedro Vicente Maldonado con el 6%, teniendo las exigencias de los turistas se utiliza dicha información para pasmarla en un instrumento para su fácil ubicación.

Pregunta 7

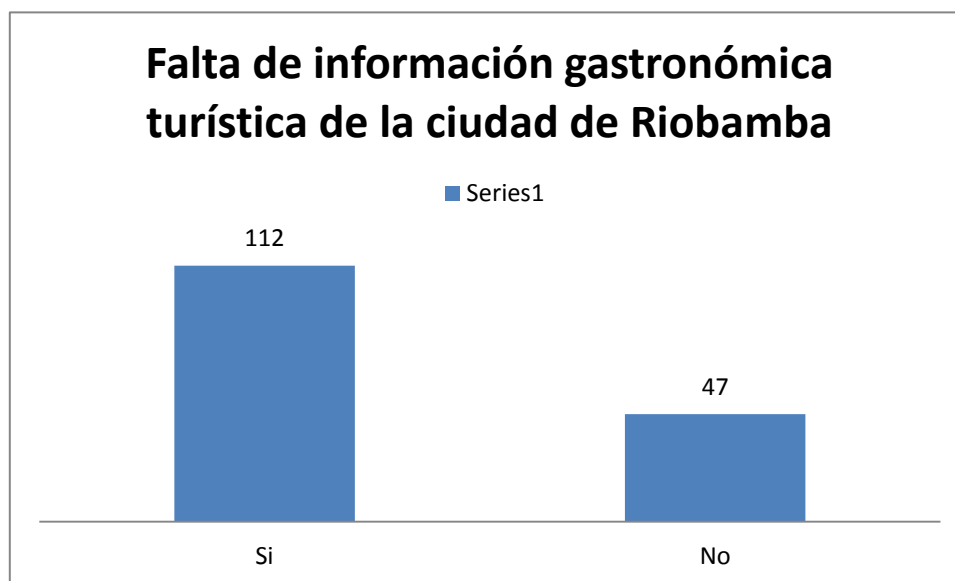
¿Creé que falta difusión de información gastronómica turística de Riobamba?

CUADRO N°25

Opción	Frecuencia	%
Si	112	70
No	47	30
Total	159	100

Fuente: Encuestas a turistas extranjeros
Autor: Haro F.

GRAFICO N°17



Fuente: Encuestas a turistas extranjeros
Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

La promoción de un producto turístico es fundamental para su oferta, si existe déficit sobre este tema no hay turismo, la buena difusión encamina a cumplir objetivos y alcanzar metas deseadas, que se obtienen de los atractivos comercializados. El 30% de encuestados indican que no es necesaria la difusión, el 70% que si es primordial, causando un impacto turístico negativo ya que los visitantes no reciben información adecuada al llegar a la ciudad,.

¿Por qué?

El visitante extranjero menciona que al llegar a la ciudad no hay información relacionada con la gastronomía y en pocos casos se da a conocer algunos destinos turísticos, manifiestan que en el internet no hay información variada y precisa de la oferta turística de Riobamba, indicando que se debería tener una herramienta de información, mencionan que la falta de importancia es notable por las entidades encargadas, hoteles y guías de turismo.

Pregunta 8

¿Cuál sería el medio para la difusión de la gastronomía tradicional y lugares turísticos de Riobamba?

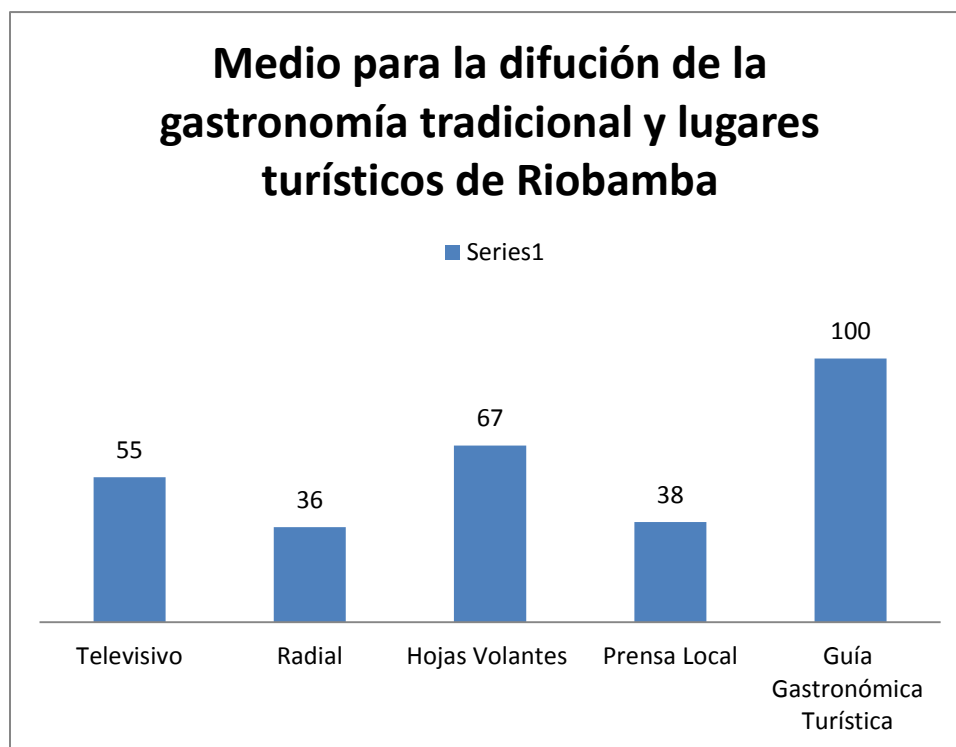
CUADRO N°26

Medio de difusión	Frecuencia	%
Televisivo	55	18
Radial	36	12
Hojas Volantes	67	23
Prensa Local	38	13
Guía Gastronómica Turística	100	34

Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

GRAFICO N°18



Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

El medio adecuado para la difusión del potencial turístico es importante, ya que a través de éste se logra llamar la atención de visitantes de todas partes de mundo, tomando en cuenta que el éxito del mismo depende de su diseño y oferta llamativa. El medio adecuado para alcanzar este objetivo, el 12% al 23% contemplan medios de comunicación como radio, televisión, hojas volantes, etc., el 34% una guía gastronómica turística, este será un instrumento de fácil entendimiento para lograr el éxito en los propósitos planteados teniendo como prioridad la promoción de la ciudad.

Pregunta 9

Al tener una guía gastronómica turística cuál de los siguientes ítems debe ser de prioridad:

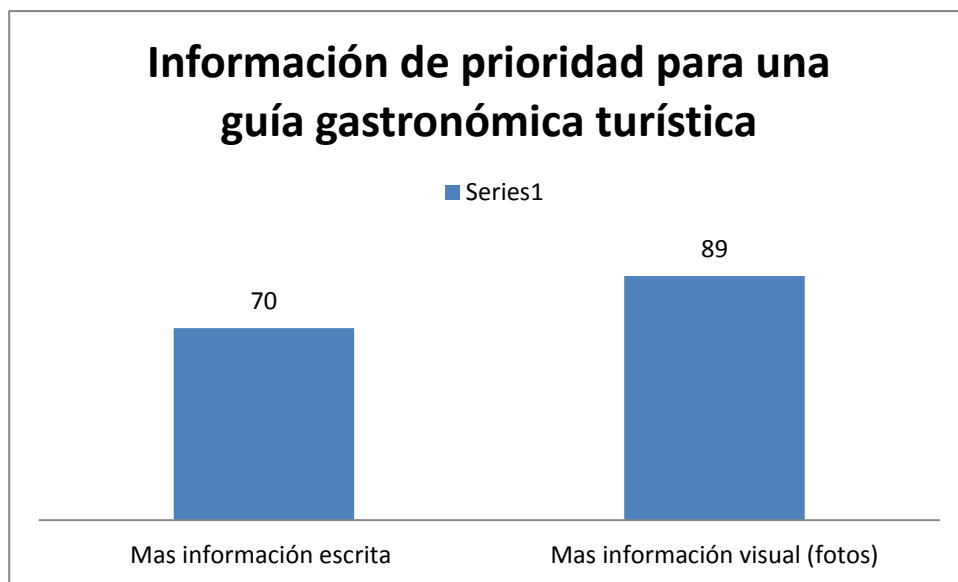
CUADRO N°27

Información de prioridad	Frecuencia	%
Más información escrita	70	44
Más información visual (fotos)	89	56
Total	159	100

Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

GRAFICO N°19



Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

La informacion visual de un guía tiende hacer vistosa, se debe tomar en cuenta que lo que se observa atrae por tanto este tema se maneja con cautela cuidando todo los detalles de imagen, de igual manera lo escrito es preciso, veraz como efectivo de facil entedimiento y guia. Los turistas extranjeros indican, el 44% que la informacion de prioridad es la escrita, el 56 % la visual, logrando equiparar el intrumento con informacion equilibrada, eficaz y actual.

Pregunta 10

Señale la información extra que le gustaría que una guía gastronómica turística contenga:

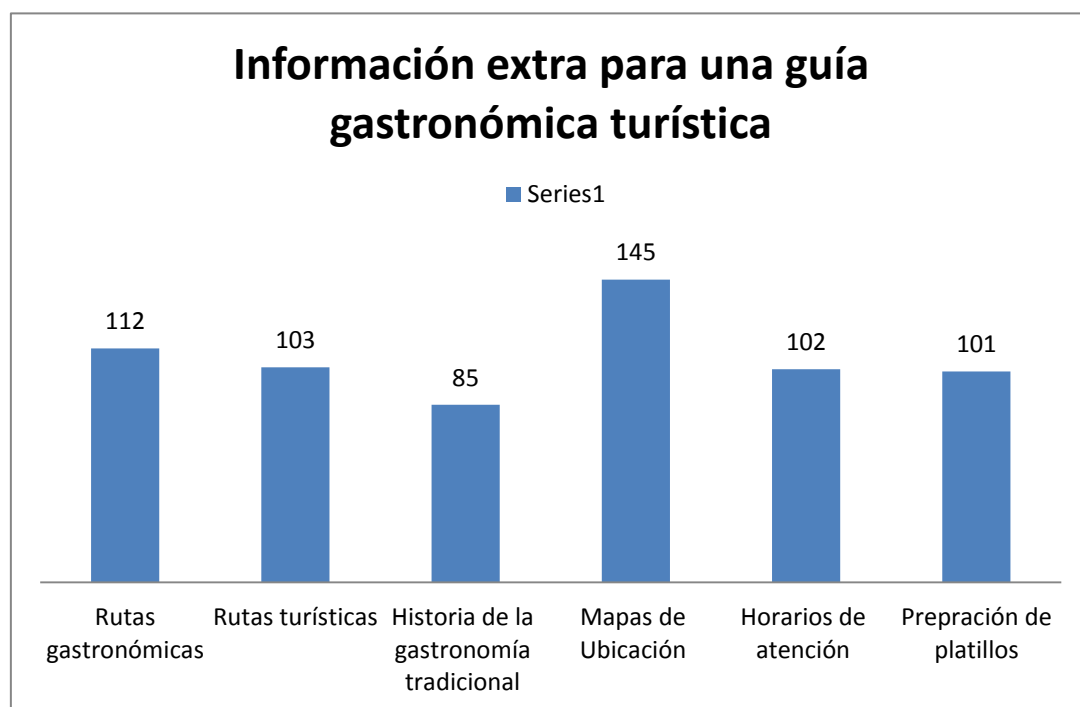
CUADRO N°28

Información extra	Frecuencia	%
Rutas gastronómicas	112	17
Rutas turísticas	103	16
Historia de la gastronomía tradicional	85	13
Mapas de Ubicación	145	22
Horarios de atención	102	16
Preparación de platillos	101	16

Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

GRAFICO 20



Fuente: Encuestas a turistas extranjeros

Autor: Haro F.

INTERPRETACIÓN:

La información extra para una guía ayuda a los visitantes a aclarar dudas y guiarse, aparte de conocer direcciones, ubicación, horarios, mapas etc., que son fundamentales para el instrumento. En la encuesta la guía debe contener la Historia de la gastronomía tradicional con el 13%, rutas turísticas, horarios de atención, preparación de platillos con el 16 %, rutas gastronómicas con el 17% los Mapas de Ubicación son de prioridad con el 22%.

TABLA N°18
Comparación turistas nacionales y turistas extranjeros

1.- Motivo de visita a la ciudad de Riobamba por turistas
<p>Pregunta N°1: Esta pregunta refleja el impacto turístico negativo de la gastronomía entorno al turismo tanto nacional como extranjero, siendo el más afectado el turista extranjero los que en su mayor porcentaje respondieron que visitan la ciudad de Riobamba por sus lugares turísticos dejando atrás la gastronomía olvidada por la entidades de turismo para su promoción, difusión, publicidad, etc., lo que es la causa principal para esta problemática, se puede mencionar también que los turistas nacionales respondieron a esta pregunta en mayor porcentaje que visitan la ciudad de Riobamba por su gastronomía tradicional y sus lugares turísticos, pero hay tomar en cuenta que esta pregunta no encierra toda la riqueza gastronómica y turística de la ciudad lo que nos hace llegar a la conclusión que los turistas de los dos mercados respondieron a su primera impresión, lo que refleja aún más la falta de promoción de estos dos temas a la llegada del turista a la ciudad.</p>
2.- Conocimiento del turista de la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba
<p>Pregunta N°2: De igual manera a la pregunta anterior este nos refleja la falta de promoción gastronómica de la ciudad, ya que al turista nacional y extranjero se les expuso en la encuesta si conocen la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba, los que en los dos mercados de turistas el mayor porcentaje mencionan que no conocen la gastronomía tradicional causando un impacto negativo entorno al turismo recordando, que la gastronomía tradicional de un pueblo es también parte fundamental para el desarrollo turístico y con esto el desarrollo económico de la ciudad.</p>
3.- Platos tradicionales que el turista considera que son tradicionales de Riobamba

Pregunta N°3: En esta pregunta se detalló una lista de la riqueza gastronómica de la ciudad Riobamba lo que al turista tanto nacional como extranjero se le preguntó cuáles de estas preparaciones consideran que son tradicionales de Riobamba lo que se puede notar una gran diferencia entre los dos mercados, ya que los nacionales saben o tienen la noción de las preparaciones expuestas, marcando las que ellos consideran tradicionales de Riobamba, pero recalcando que esta información no es proporcionada por ninguna entidad competente, ni tampoco por ninguna guía de información escrita, sino mas bien por información que los turistas obtuvieron de otros turistas, mientras que los turistas extranjeros en su mayor número respondieron a esta pregunta en blanco ya que ellos no tienen la información necesaria y mucho menos la noción de las preparaciones a ellos mencionados.

4.- Consideración del turista extranjero a que es un lugar gastronómico tradicional (hueca gastronómica)

Pregunta N°4: Llegando a la conclusión de esta pregunta podemos definir a un lugar gastronómico tradicional o hueca gastronómica a un lugar que vende platos tradicionales, a más de tener reconocimiento local seguido por un lugar que tiene historia, lo podemos definir de esta manera gracias a los parámetros marcados en esta pregunta en la cual ambos mercados de turistas tanto nacionales como extranjeros consideraron lo que para ellos significaba una hueca gastronómica sin embargo los turistas extranjeros también reflejaron, que es un lugar que tiene decoración ancestral lo que para ellos les llama la atención ya están muy dispuestos a conocer diferentes culturas de varias partes mundo.

5.- Conocimiento del turista extranjero de los lugares turísticos de la ciudad de Riobamba

Pregunta N°5: En esta pregunta se le expone al turista si conocen los atractivos turísticos de la ciudad de Riobamba lo que se puede notar que un

porcentaje alto respondieron que no los conocen, sin embargo hay que hacer una distinción entre ambos mercados ya que los turistas nacionales tienen noción o alguna vez escucharon sobre estas atractivos turísticos, pero no refleja el verdadero potencial turístico de la ciudad, ya que se debe tomar en cuenta que los turistas no tuvieron una información detallada sobre este tema, de igual forma los turistas extranjeros no tiene la información necesaria que les ayude a tener el conocimiento de los sinnúmeros de atractivos que pueden visitar al llegar Riobamba.

6.- Atractivos turísticos de la ciudad de Riobamba que el turista extranjero desearía conocer

Pregunta N°6: Aquí se detalla una lista detallada de los atractivos turísticos de la ciudad de Riobamba, que a los turistas de ambos mercados se les deja a consideración cuál de ellos son los que le gustaría conocer, siendo este tema no tan relevante en esta investigación se procederá a utilizar estos resultados para la investigación rápida de los lugares turísticos detallados para exponerlos en el material que se busca obtener mediante este proyecto.

7.- Falta de información gastronómica turística de la ciudad de Riobamba

Pregunta N°7: en este pregunta se refleja con mucha más prioridad la falta de difusión que existe de las gastronomía tradicional y lugares turísticos de la ciudad de Riobamba lo que claramente se puede notar el impacto turístico negativo entorno, analizando que la falta de difusión tanto de la gastronomía como de los lugares turísticos es la causa principal que la ciudad de Riobamba no exista turismo y por ende tampoco ingresos económicos provenientes del turismo tan importantes para el desarrollo de la ciudad, también se da la opción al turista de pronunciar por qué cree que falte difusión obteniendo una similitud en opiniones de ambos mercados de turistas lo que indicaron que es la falta de importancia de la entidades encargadas quienes no han realizado una investigación profunda sobre este tema y con este no proporcionar la

información necesaria para hacer turismo dentro de la ciudad de Riobamba.
8.- Mejor medio para la difusión de la gastronomía tradicional y lugares turísticos de la ciudad de Riobamba
<p>Pregunta N°8: De igual manera en esta pregunta se le dio la opción a los turistas de escoger cual sería el mejor medio para la difusión de la gastronomía tradicional con sus huecas y lugares turísticos de la ciudad de Riobamba, lo que en su mayoría tanto de los turistas nacionales como extranjeros manifestaron que una guía gastronómica turista es mejor medio de información para lograr este objetivo, por ende esta investigación se dirigirá al cumplimiento de este resultado juntándola con todo la información ya obtenida y por obtener para lograr a si tener un material escrito que sirva para la promoción gastronómica turística, recalcando también que este instrumento servirá como base para futuras investigaciones.</p>
9.- Información de prioridad para una guía gastronómica turística
<p>Pregunta N°9: Los turistas mediante esta pregunta tienen un concepto dividido de la información que debe contener una guía gastronómica turística lo que no hay mucha diferencia de porcentaje entre si debe contener mayor información escrita o visual, lo mismo se refleja en ambos mercados lo que se pudo llegar a la conclusión que la información que contenga, debe ser equilibrada tanto en el aspecto escrito como el visual pero sobre todo que sirva de guía de fácil entendimiento para informarse sobre la riqueza gastronómica y turística de la ciudad de Riobamba.</p>
10.- Información extra para una guía gastronómica turística
<p>Pregunta N°10: Los resultados obtenidos en esta pregunta son de mucha relevancia ya que nos ayudara a entender que información extra debe contener una guía gastronómica turística, lo que la hará entendible para que el turista se guía fácilmente y pueda conocer todo potencial gastronómico y turístico que encierra la ciudad de Riobamba.</p>

C. PROPUESTA

1. TEMA

Elaboración de una guía gastronómica turística de la gastronomía tradicional con sus huecas y atractivos turísticos de la ciudad de Riobamba.

2. JUSTIFICACIÓN

La estructuración de la guía gastronómica turística para el desarrollo de la ciudad de la Riobamba es de suma importancia, ya que nos ayudará a difundir nuestras tradiciones, costumbres y cultura haciendo hincapié en la gastronomía con los lugares de igual manera tradicionales donde la podemos degustar, consiguiendo llamar la atención de turistas nacionales y extranjeros los cuales generarán acrecentamiento en la oferta y demanda, mejorando así los servicios, infraestructuras y calidad de vida de sus habitantes.

En años anteriores las autoridades y población no han estado interesadas en hacer investigaciones o proyectos que estén netamente dirigidos a la gastronomía tradicional y poder explotar turísticamente este tema representativo de la ciudad de Riobamba, para beneficiar como una de las fuentes principales de ingresos como en países y ciudades desarrolladas.

Por tanto la creación de esta guía gastronómica turística es un instrumento práctico, donde los turistas, obtendrán el conocimiento a través de imágenes, historia, preparación, ingredientes autóctonos, técnicas ancestrales, lugares turísticos, mapas de ubicación y lo primordial la gastronomía tradicional con sus huecas patrimoniales de expendio, formando un solo conjunto fácil de guiar para con esto llegar a potencializar el impacto turístico de la ciudad de Riobamba.

3. OBJETIVOS

3.1. GENERAL

Elaborar una guía gastronómica turística de la gastronomía tradicional con sus huecas patrimoniales y atractivos turísticos de la ciudad de Riobamba.

3.2. ESPECÍFICOS

Dar a conocer al turista nacional o extranjero el potencial gastronómico turístico de la ciudad de Riobamba.

Facilitar un documento escrito que sirva de guía y archivo para futuras investigaciones.

4. BENEFICIARIOS

Población y turistas.

5. TIEMPO ESTIMADO DE EJECUCIÓN

Noviembre 2014 – Diciembre 2014

6. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

Riobamba es la cuna de personajes que cambiaron el rumbo de la historia del Ecuador, desde sus bravos indios Puruháes hasta grandes científicos como Pedro Vicente Maldonado, a quien le debemos que la cocina ecuatoriana sea un referente geográfico - científico por su vinculación con los geólogos franceses y que seamos conocidos por ser el país de la mitad del mundo.

Los productos europeos viajaron desde el Viejo Continente y se introdujeron en esta cocina, sin embargo, la costumbre de compartir los alimentos comunitariamente continúa.

Los utensilios de cocina marcaron sus costumbres: los “pilches” servían para tomar chicha, los “huingos” eran platos de madera, utilizaban unos puños de barro para acarrear y llevar el agua, la cutara y “uchú cutara rumi” eran piedras de diferentes tamaños que servían para moler el ají y el maíz; la “huactana” fue utilizada para abrir huecos en la tierra y poner las semillas.

7. Sustentación Diseño De La Revista Sabores Tradicionales De Riobamba

En la revista se utilizaron tres colores cálidos (Naranja, Rojo y Amarillo) y un color frío (Morado).

El formato utilizado es A5 (148mm x 210mm)

Como cromática principal en la portada está un fondo amarillo anaranjado que actúa como estimulante digestivo que ayuda a abrir el apetito.

La tipografía de la Portada es “Airplanes in the night sky” a 39 pts, esta letra es decorativa de fantasía que transmite el arte de la cocina.

Como slogan del título se utilizó la tipografía “Gabriola” a 14 pts que es una letra clásica y elegante que transmite la elegancia y presencia de las huecas y lugares turísticos de la ciudad de Riobamba.

Como primer plano de la portada se encuentra Ana Campoverde ella es la hornadera más antigua del mercado la Merced; ella posa para la foto en plano medio, con un cuero de hornado invitando a los turistas a deleitar de este famosos platillo.

Como segundo plano de la portada está la Catedral icono principal de la ciudad de Riobamba la fotografía se encuentra en plano General con una dimensión de (150mm x 120 mm).

Atrás de la Portada se encuentra la misma tipografía “Airplanes in the night sky” con tres imágenes de cubiertos que son el trinche, el cuchillo y una cuchara haciendo contrastes simultáneos.

En la hoja principal se encuentran Ornamentos basados en la técnica del Art nouveau que transmite el humo caliente que sale de las comidas.

En la siguiente hoja está el mapa de Riobamba con todas las huecas que se va a presentar en la revista el mapa esta amplio en dos hojas.

El título esta con tipografía “Arial” y sus huecas están tipografía Lucida Fax.

En la todas las páginas de las huecas se presentan 2 retículas de texto y 2 retículas de imágenes.

Como título se encuentran con tipografía “Airplanes in the night sky” a 24 pts; y la letra de lectura está con la tipografía “Lucida Fax” a 10 pts legible y con serifa.

En la primera hueca: Local N°5 Ana Campoverde; la fotografía principal está a una dimensión de (100mm x 80mm) con un plano americano. En esta página se encuentra la ubicación de la hueca y la foto del platillo está a una dimensión de (40mm x 30 mm) con plano cenital.

En la segunda hueca: Jugos con Hielo del Chimborazo; la fotografía principal está a una dimensión de (100mm x 80mm) con un plano americano. En esta página se encuentra la ubicación de la hueca y la foto del refresco que se encuentra a una dimensión de (40mm x 30 mm) con plano cenital.

En la tercera hueca: Las Tripitas del Coliseo; la fotografía principal está a una dimensión de (100mm x 80mm) con un plano general. En esta página se ubica de la hueca y la foto de las tripitas que se encuentra a una dimensión de (40mm x 30 mm) con plano cenital.

En la cuarta hueca: Fritadas Laurita; la fotografía principal está a una dimensión de (100mm x 80mm) con un plano americano. En esta página hallamos la ubicación de la hueca y la foto de la fritada está a una dimensión de (40mm x 30 mm) con plano cenital.

En la quinta hueca: Picantería Ximenita; la fotografía principal está a una dimensión de (100mm x 70mm) con un plano general. En esta página se encuentra la ubicación de la hueca y la foto del caldo tiene una dimensión de (40mm x 30 mm) con plano cenital.

En la sexta hueca: Doña Mary Ceviche de Chochos; la fotografía principal está a una dimensión de (100mm x 80mm) con un plano general. En esta página se encuentra la ubicación de la hueca y la foto del Ceviche de Chochos que está en una dimensión de (40mm x 30 mm) con plano cenital.

En la septima hueca Picantería Anita; la fotografía principal está a una dimensión de (60mm x 80mm) con un plano medio. En esta página se

encuentra la ubicación de la hueca y la foto de las Papas con cuero y Yaguarlocro con una dimensión de (40mm x 30 mm) con plano cenital.

En la octava hueca: Ricas Tortillas en Piedra; la fotografía principal está a una dimensión de (100mm x 80mm) con un plano medio general. En esta página tenemos la ubicación de la hueca y la foto de las tortillas que se encuentra a una dimensión de (40mm x 30 mm) con plano cenital.

En las siguientes páginas contamos con el Patrimonio Cultural de Riobamba en Mapa y en fotografías.

El título del mapa esta con tipografía "Arial" y sus lugares enumerados con tipografía Lucida Fax.

Las Fotografías varían en Plano de Contrapicado y de Plano General.

8. Análisis de Factibilidad

Es factible ya que la investigación está realizada, en este documento consta toda la información necesaria para su promoción, el diseño de la guía está completo, con parámetros para su fácil entendimiento, listo para imprimir, con esta recolección de información las entidades competentes de turismo público o privado pueden hacer uso de este material y difundirlo, de manera que cause un impacto turístico positivo al turista en torno a la gastronomía tradicional con sus huecas y lugares turísticos de la ciudad de Riobamba.

VII. CONCLUSIONES

1. Al realizar el estudio del impacto turístico en la ciudad de Riobamba se determinó que los visitantes tanto nacionales como extranjeros llegan a la ciudad por su gastronomía tradicional, como por sus atractivos turísticos con los que cuenta la misma, ya que se pudo determinar con el instrumento aplicado que reflejo que el 80% de visitantes nacionales y el 29 % viajeros extranjeros visitan la ciudad reflejando un impacto positivo en este rango de porcentaje.
2. Al identificar el potencial turístico gastronómico de Riobamba se determinó los ocho lugares más representativos y con una ficha de observación se recabó la información necesaria de las ocho platos tradicionales que se reconoce en la zona; los cuales son: Ceviches Doña Mary (ceviche de chochos), Fritadas Laurita (fritada con llapingachos), Local # 5 Ana Campoverde (chanchito hornado), Jugos Victoria (jugos de frutas naturales con hielo del Chimborazo), Picantería Ximenita (picante con morcilla), Picantería Anita (yaguarlocro), Ricas tortillas en piedra (tortillas de maíz en piedra), Las Tripitas del Coliseo (tripa mishqui)
3. Se pudo establecer que los turistas al acudir a Riobamba obtienen escasa difusión del tema, ya que mediante la encuesta se evidencia que el 64% de turistas nacionales y el 81% de extranjeros desconocen la gastronomía tradicional de la zona, sin embargo se debe tomar en cuenta que el porcentaje mínimo es un reflejo para que la gastronomía crezca a futuro en este rango de porcentaje.
4. Al elaborar una guía turística de la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba se cuenta con una herramienta de apoyo y orientación para los turistas con la finalidad de difundir este potencial a nivel nacional y mundial, además de constar con un instrumento físico que reposará en las instancias pertinentes para futuras investigaciones

VIII. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda que para incrementar el porcentaje de impacto turístico en los visitantes nacionales y extranjeros se busque alternativas de capacitación en buenas prácticas de manufactura, servicio al cliente que brinden una buena imagen y re potencialicen los lugares gastronómicos que por tradición representan a nuestra ciudad.
2. Se recomienda proteger el potencial turístico gastronómico de Riobamba y generar acciones que conyuguen a fortalecer y generar sostenibilidad en este tipo de emprendimientos tradicionales con la ayuda de los organismos gubernamentales y no gubernamentales que dentro de sus competencias posea estas atribuciones.
3. Se recomienda instruir a la población riobambeña de la riqueza turística gastronómica que tiene su ciudad para que puedan guiar a los turistas cuando visitan a Riobamba.
4. Se recomienda difundir este instrumento “La Guía Turística de la Gastronomía tradicional de Riobamba” para obtener un impacto turístico creciente y conseguir atraer mayor número de visitantes cada año.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICA

- 1. Alimentación, O. d.** Gastronomía Tradicional Altoandina. Lima-Peru: T-Copia S.A.C.2010
- 2. Armelagos, C. y.** Antropología de los hábitos alimentarios. París: Denoel. 1985
- 3. Barrera, J. P.** Mazamorra Morada y el Patrimonio Intangible. Quito: Instituto Iberoamericano del Patrimonio Cultural. 2006
- 4. Beverley, J.** Subalternidad y representación: Debates en teoría cultural. Madrid: Ed. Iberoamerica. 2004
- 5. Carrillo, S. P.** Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz . Quito. 2010
- 6. Congreso Mundial de Tuismo Gastronómico, O.** Un acercamiento multidisciplinario a la comida, enfocándose en su trascendencia histórica, social. agrícola, económica, ambiental, médica y nutricional. Lámaca, Chipre. 2000
- 7. Contreras Hernández, J. y.** Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel. 2005
- 8. Estrella, E.** El Pan de America. Etnohistoria de los alimentos aborígenes del Ecuador. Quito: Abya-Yala.1997

- 9. investigación), M. N.** La Cultura Popular en el Ecuador. Tomo X, Chimborazo. Cuenca: CIDAP.20005
- 10. Jenkins, L. J.** Introducción al Turismo. Madrid: Síntesis, S.A. 1997
- 11. Lydia Andrés, I. C.** Nuestras Huecas !Para chuparse los dedos! Quito: Patricio Romero G. 2013
- 12. Medina, A. M.** Marco teórico para el estudio de la cocina popular tradicional en Iberoamérica. Quito: Ediciones la Tierra. 2010
- 13. Puente, C. G.** Ecuador Culinario. Quito: Ediecuatorial. 2012
- 14. Solarte, C. U.** Patrimonio cultural alimentario. Quito: Ediciones La Tierra. 2010
- 15. Torre, O. d.** Turismo fenómeno Social. México: Editorial Sevilla.1982
- 16. Turismo, D. d.** Catraastro de infraestructura gastronomica. Riobamba, Chimborazo, Ecuador.2014
- 17. Turismo, O. M.** Guía para administraciones locales, Desarrollo turístico sostenible . Madrid. 1999
- 18. Weston, R. O.** "Cocinando nuestras culturas" en Memorias del IV Congreso de Cocinas Regionales Andinas. Quito: Por publicar. 2009

19. Yarilka, A. Tipos de Turismo. Recuperado. De blog:

<http://tiposdeturismo.blogspot.com>

2014-08-03

20. Definición abc. De:

<http://www.definicionabc.com/general/guia.php#ixzz3BTau3Scr>

2014-08-04

21. TurisTIC. De:

<http://turistic.co/servicios/producto-turistico>

2014-08-04

22. www.Ejemplode.com. De

http://www.ejemplode.com/11-escritos/1677-ejemplo_de_guia_turistica.html

2014-08-04

23. RIVERA, L. S. Estudios del Turismo. de

<http://estudiosdelturismo.blogspot.com/2009/05/conceptos-de-patrimonio-atractivo.html>

2014-08-04

X. ANEXOS

1. ANEXO 1

FICHA TÉCNICA

Objetivo: La siguiente ficha técnica tiene como objetivo identificar el potencial gastronómico de la ciudad de Riobamba por medio de parámetros establecidos los que se calificaran en una escala de 1= mala a 5 = excelente.

INDICADOR	CALIFICACIÓN
Mala	1
Regular	2
Buena	3
Muy buena	4
Excelente	5

LUGAR	Histo- ria	Utiliza utensilios ancestra- les	Utiliza técnicas ances- trales	Ofrece platos tradicio- nales	Su decora- ción es tradicio- nal	Lugar de fácil ubicación	Higie- ne adecua- da	Buena atención al cliente	Recono- cimien- to local	Total
Ceviches Doña Mary (Coliseo)										
Las Tripitas del Coliseo										
Restauran Doña Magnolita										
Fritadas Laurita										
Restauran La Doña Luna										
Local # 5 Ana Campoverde (Mercado la Merced)										
Jugos con hielo del Chimborazo Victoria										
Orgasmo Total										
Lentejitas el Sabor										
Picantería Ximenita										
Picantería Anita										
Cuchifritos										
Ricas tortillas en piedra (La Vasija)										

2. ANEXO 2

FICHA PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Nombre del lugar:

Ubicación del lugar:

Nombre del propietario:

Platillos que ofrece:

Horario de atención:

Años de tradición:

Historia del lugar:

.....

.....

.....

.....

.....

Preparación:

.....

.....

.....

.....

.....

Técnicas que utiliza para la preparación:

Técnica de cocción		Técnica de cocción	
Asado		Hervido	
Asado a la parrilla o en asador		Fermentado	
Asar dentro de una caña		Tostado	
Asar en las cenizas		Alimentos envueltos en hojas	
Asar en las brasas		Sancochado	
Pachamanca (olla de tierra)		Fritura	
Huatia (asar con terrones de tierra, adobes o arena caliente)		Cocido al vapor	
Las piedras calientes		Cocido a baño maría	
Otros			

Utensilios ancestrales que utiliza:

De barro		De madera		De metal		De piedra		Otros	
Achiotero		Artesa		Achiotera		Piedra laja		Abanico de totora	
Ajicero		Azhanga		Bandeja de hierro enlozado		Piedra de moler ají		Ajicero de cristal	
Cazuela		Barrica		Chocolatera de bronce		Piedra de moler morocho		Cedazo de madera y crin de caballo	
Mediano		Batea		Cucharon		Piedra de moler especerías		Chuspa de tela	
Olla		Batidor de menestra		Espumadera		Tullpa		Mate	
Tiesto		Bolillo		Harnero de lata					
Tortero		Cuchara de palo		Lata para asar tortillas					
Pondo		Gancho		Molino corona					
		Molinillo		Paila de bronce					
		Mortero y mazo		Rallador					
		Tabla		Tamalera					
				Cucharetas					
				Cuchillos					

Otros utensilios que utiliza:

De plástico		De vidrio		De aluminio	
Vasos plásticos		Vasos de vidrio		Tazones	
Canastas plásticas		Posillos		Pinzas	
Cedazo plástico					
Jarras plásticas					
tablas plásticas					
Varios					

Maquinaria ancestral que utiliza:

.....

.....

.....

Maquinaria moderna que utiliza:

Maquinaria		Maquinaria	
Licadoras		Refrigerador	
Cocina industrial		Congelador	
Carretilla			

Ingredientes que utiliza:

3. ANEXO 3

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre del platillo:			
Nombre del local:			
Lugar de expendio:			
Categoría:			
Pax:			
Peso Porción:			
INGREDIENTES	UNID	CANT	MISE EN PLACE
PREPARACIÓN:			

4. ANEXO 4

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Objetivo: la presente encuesta tiene como objetivo determinar el impacto turístico de la gastronomía tradicional en la ciudad de Riobamba.

Cuestionario

Turista nacional () Turista extranjero ()

1.- ¿Por qué visita la ciudad de Riobamba?

ítems	Marque con una x
a. Por su gastronomía tradicional	
b. Por sus lugares turísticos	
c. Por las dos	

2.- ¿Conoce la gastronomía tradicional de Riobamba?

Si () No ()

3.- De la siguiente lista de preparaciones marque las que considere tradicionales de Riobamba:

PLATILLOS	Marque con una x
Hornado de cerdo con mote	
Jugo de sal	
Jugo con hielo de Chimborazo	
Totillas de papa con caucara	
Tortilla de maíz en piedra	
Caldo de 31 con morcilla	
Tripa mishqui	
Ceviches de chochos	
Caldo de patas de cerdo con mote	
Fritada con mote	
Cuy asado con papas	
Yaguar loco	
Helados de paila	
Papas con cuero	
Caldo de tronquito	

4.- ¿A qué considera que es un lugar gastronómico tradicional o hueca gastronómica?

Items	Marque con una x
a.- A un lugar que tiene historia	
b.- A un lugar que vende platos tradicionales (típicos)	
c.- A un lugar que tiene decoración ancestral	
d.- A un lugar que tiene reconocimiento local	
e.- A un lugar que utiliza técnicas de cocción ancestrales	
f.- A un lugar que utiliza utensilios ancestrales	

5.- ¿Conoce los atractivos turísticos de Riobamba?

Si () No ()

6.- De la siguiente lista de atractivos turísticos seleccione los que a le gustaria conocer:

Atractivo Turístico	Marque con una x	Atractivo Turístico	Marque con una x
Colegio Pedro Vicente Maldonado		Iglesia de la Catedral	
El Palacio Municipal		Iglesia de la Concepción	
El Palacio de la Gobernación		Basílica del Sagrado Corazón de Jesús	
Edificio del Correo		Iglesia de San Alfonso	
El Teatro León		Iglesia la Merced	
La Casa del Reloj de Lara		Iglesia San Antonio	
La Casa de Bolívar		Parque Maldonado	
Museo del Monasterio de las Conceptas		Parque Sucre	
Museo Arqueológico "Paquita Jaramillo"		Parque la Libertad	
Museo Antropológico del Banco Central		Parque 21 de Abril	
Museo de Piedra de la Catedral		La plaza de la Concepción	
Museo Córdova Román		Ciudadela Bellavista	
Museo Militar de la Brigada Blindada Galápagos		El Ferrocarril	

7.- ¿Creé que es necesaria la difusion de información gastronómica turística de la ciudad de Riobamba? ¿Por qué?

Si () No ()

¿Porqué?.....
.....

8.- ¿Cuál seria el mejor medio para la difusión de la gastronomía tradicional y lugares turísticos de Riobamba?

Medios de difusión	Marque con una x
Televisivo	
Radial	
Hojas volantes	
Prensa local	
Guía gastronómica turística	

9.- Al tener una guía gastronómica turística cuál de los siguientes ítems deberían ser de prioridad:

Ítems	Marque con una x
Más información escrita	
Más información visual (fotos)	

10.- Señale la información extra que le gustaría que una guía gastronómica turística contenga:

Ítems	Marque con una x
Rutas gastronómicas	
Rutas turísticas	
Historia de la gastronomía tradicional	
Mapas de ubicación	
Horarios de atención	
Preparación de los platillos	

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

5. ANEXO 5

FOTOS



6. ANEXO 6

GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE RIOBAMBA